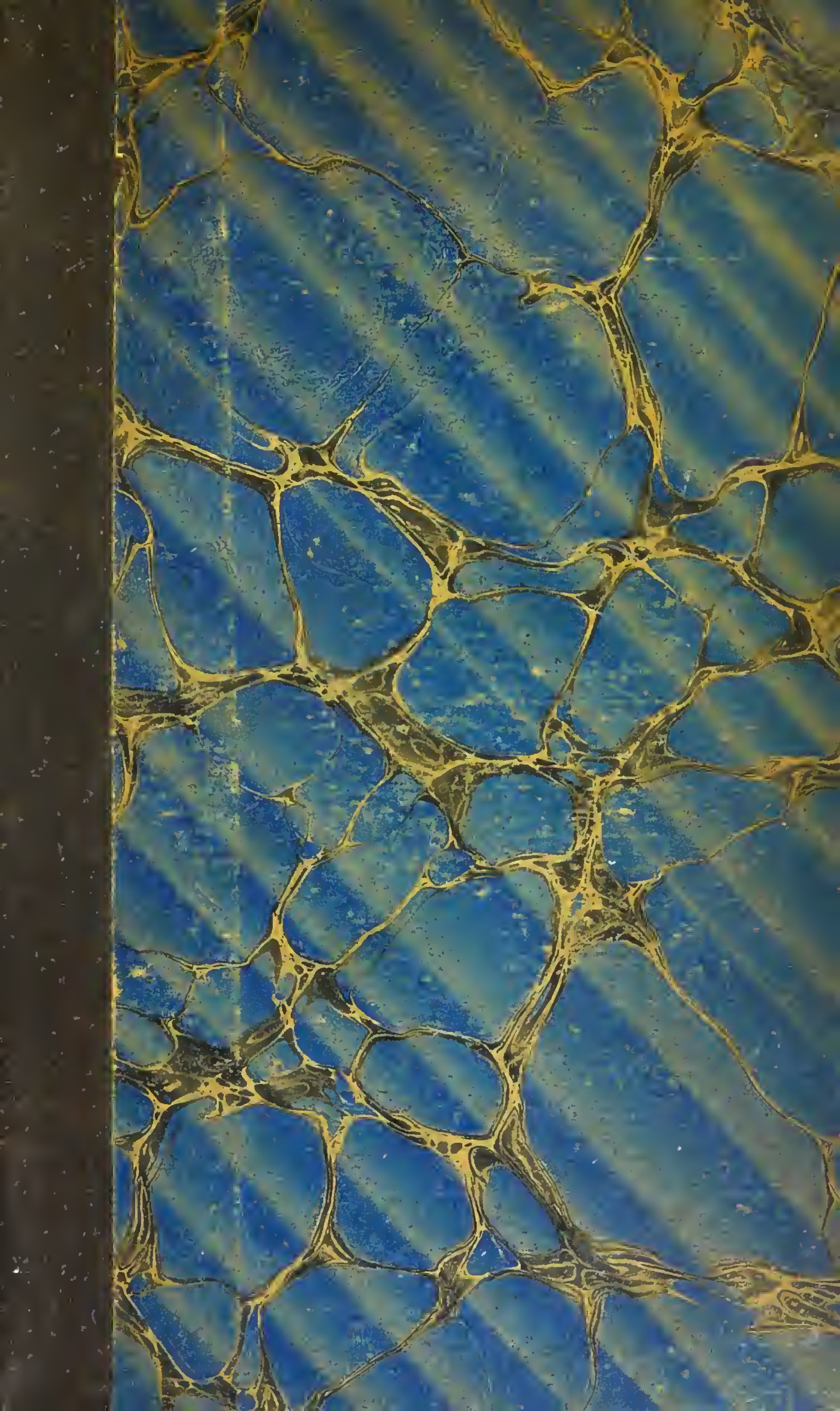


NOUVELLE
CHYMIE
DU GOÛT
ET
DE L'ODORAT.

NOUVELLE CHYMIE DU GOÛT ET DE L'ODORAT,

OU

L'ART de composer facilement, et à peu de frais, les Liqueurs à boire, et les Eaux de Senteurs.

TOME SECOND.

AVEC FIGURES.

A PARIS,

Chez DELALAIN J.ᵉ, Libraire, Quai des Augustins.

AN VIII.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

TABLE

Des Articles contenus dans ce Second Tome.

PARTIE III.

PARTIE IV.

DES ODEURS.

PREMIÈRE CLASSE.

SECONDE CLASSE.

TROISIÈME CLASSE.

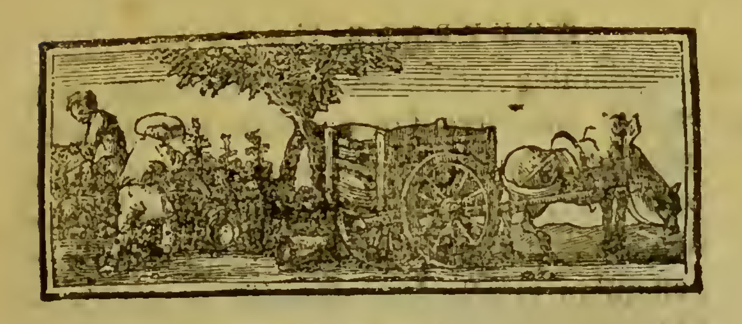
Huiles Essentielles.

OBSERVATIONS PHYSIOLOGIQUES.

Sur l'usage immodéré des Liqueurs spiritueuses.

Fin de la Table des Articles.

NOUVELLE



NOUVELLE CHYMIE DU GOÛT ET DE L'ODORAT.

TROISIEME PARTIE.

Des Ratafias par simple infusion.

La méthode de composer les liqueurs communes par infusion et sans distillation, est sans contredit la plus ancienne ; quoique extrêmement simple, elle a cependant des avantages bien réels ; la dépense en est rarement

Introduct. considérable, et les soins qu'elle exige sont encore moindres. On pourroit fort bien la nommer la méthode des pauvres gens et des paresseux. Quoi qu'il en soit de cette qualification, elle n'est point à mépriser. Pour peu qu'on veuille être attentif, on parviendra à faire des liqueurs non-seulement supportables, mais encore délicieuses. Il est bien vrai que l'on ne doit pas se flatter d'atteindre par ce moyen jusqu'à la délicatesse des liqueurs fines, mais c'est de quoi bien des gens s'inquiètent peu; pourvu qu'on leur épargne la peine et la dépense, ils sont assez contens. Nous voudrions pouvoir les servir à leur gré, au point même de les exempter de lire aucun avis préliminaire; mais comme cet excès de complaisance pourroit les exposer à travailler au hasard et à pure perte, nous les invitons à jeter un coup-d'œil sur les observations suivantes.

I. Ne faites vos infusions que dans des vases de verre, ou du moins dans des cruches de grès; les vaisseaux de fayence seroient parfaitement bons, mais rarement on en trouve d'assez commodes; sur-tout gardez-vous bien de vous servir d'aucun vase de métal, de cuivre, par exemple, d'étain, ni même de fer-blanc.

II. N'employez que l'eau-de-vie la plus vieille, d'une couleur bien ambrée, et qui soit naturelle; faites bien attention au goût qu'elle peut avoir, qu'elle ne sente ni le feu, ni le fût, c'est un goût de bois: cette attention est d'une grande conséquence. Introduct.

III. Il n'est pas moins important de faire un bon choix, tant des drogues, que des fruits ou fleurs qui doivent entrer dans vos compositions; que les épices soient bien aromatiques, et fort chargées d'huile essentielle; que les graines et semences soient nouvelles et séchées à propos; que les fruits soient bien mûrs, sans l'être trop; que les fleurs soient bien odorantes, toujours cueillies dans un tems serein, et peu après le lever du soleil; enfin, prenez bien garde que rien ne sente le moisi; car quand une fois ce goût désagréable subsiste, il n'est pas possible d'y apporter aucun remède.

IV. Le tems de l'infusion sera toujours de six semaines ou deux mois. Le choix du lieu n'est pas indifférent; autant qu'il sera possible, il faudra placer vos vaisseaux au fort soleil, pendant l'été, et dans un lieu tempéré, pendant l'hiver, ayant grand soin de les boucher exactement pour obvier à l'évaporation.

Introduct. V. On pourroit employer l'esprit de vin bien rectifié, au lieu de l'eau-de-vie; vos liqueurs en seroient bien plus fines, il y a même des cas où il faut l'employer de toute nécessité; c'est lorsqu'on veut faire des Ratafias avec des fruits qui donnent beaucoup d'eau; si l'on n'avoit pas soin de les exalter un peu au moyen de l'esprit de vin, ils seroient constamment trop foibles, et presque de nulle saveur.

VI. Une des plus grandes sujétions à laquelle cette méthode des infusions simples expose, c'est le passage à la chausse ou la clarification. Si vous choisissez pour filtre un tissu trop serré, où la liqueur ne passe pas, où elle passe si lentement que tous les esprits ont le tems de s'évaporer; si le tissu est trop lâche, tout passera sans être clair-fin, peine perdue par conséquent. Pour bien faire, il faudroit avoir plusieurs filtres, tous d'un tissu différent les uns des autres, afin de les employer selon la consistence plus ou moins épaisse des liqueurs. Vous prendrez donc différentes sortes d'étoffes, plus ou moins serrées, comme du drap de Lodève, qui est excellent dans bien des cas, de la futaine, du feutre, etc. Vous ferez tailler les uns et les autres en sacs de forme triangulaire, et vous





De la Gardette Sculp.

les ferez coudre avec toute l'exactitude possible. Cette espèce de sac est appelé vulgairement *Chausse* ; son côté large A, opposé à la pointe B, formera l'ouverture ; vous replierez les bords, et vous y coudrez un petit cerceau de bois ou d'osier, ce qui formera le bourlet C ; aux quatre points *d d d d*, diamétralement opposés, vous attacherez quatre cordons *e e e e* d'égale grandeur, que vous nouerez ensemble au point F, dans lequel vous insererez un anneau *G* ; à cet anneau répondra une corde que vous attacherez au plancher, et que vous ferez mouvoir par une poulie, ou bien vous passerez un bâton à travers l'anneau, et vous poserez le tout sur deux chaises d'égale hauteur, ou bien vous suspendrez votre chausse à un crochet, ou enfin comme vous jugerez à propos pour votre plus grande commodité. Le grand point est de passer votre liqueur sans courir les risques de rien répandre. Introduct.

La figure ci-jointe vous fera saisir tout cet appareil beaucoup mieux que mon explication. Si au premier passage la liqueur n'est point exactement claire, vous la verserez de nouveau dans la chausse, et vous recommencerez jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré de limpidité que vous souhaitez.

VII. Il est bon de vous faire observer encore qu'au bout d'un certain tems la chausse s'empâte, alors la liqueur ne passe plus du tout. Le seul moyen que je connoisse pour remédier à cet inconvénient, c'est de changer de chausse ou de laver promptement celle qui a servi. Faites attention en la lavant de ne la point tordre, contentez-vous de la presser en long, le plus qu'il sera possible.

VIII. Quoique cette troisième Partie soit spécialement destinée à l'usage des personnes que nous supposons ne pas beaucoup aimer les détails, je ne crois pas pour cela devoir négliger l'occasion de me rendre utile à celles qui sont et plus laborieuses et plus curieuses. C'est donc dans cette vue que nous continuerons à suivre le plan que nous nous sommes proposé d'abord, c'est-à-dire, que nous raisonnerons sur la nature des substances que nous emploierons, et sur leurs propriétés médicales, toujours d'après la doctrine des Maîtres de l'Art, dont l'habileté est publiquement reconnue; à cela nous joindrons nos remarques et nos observations particulières.

Girofle.

IX. Puisque le girofle et le macis, aussi bien que la cannelle, entrent dans presque toutes les infusions simples, ayant amplement parlé de cette dernière épice, nous ju-

geons qu'il est nécessaire de parler également Introduct.
des deux autres avant que d'entrer dans aucun détail particulier.

Le clou de girofle est ainsi nommé, parce qu'il a toute la figure d'un petit clou. C'est le pécule ou le commencement d'un fruit qui nous vient des îsles Moluques. (*a*) L'arbre qui le produit n'exige aucune culture ; il est grand comme un laurier ordinaire, sa feuille ressemble beaucoup à la feuille de saule, mais elle a l'odeur et le goût du girofle; les branches sont en assez bon nombre, sans aucun ordre ni symétrie. On voit constamment sur l'extrémité de chaque branche une fleur, et ces fleurs se trouvent encore en grand nombre dans toutes les insertions des feuilles; elles paroissent d'abord blanches, elles changent ensuite, et deviennent vertes ; lorsqu'elles sont parvenues à ce point, elles commencent à répandre une odeur très-agréable; approchant de plus en plus du point de ma-

---

(*a*) Caryophilus aromaticus, fructu oblongo, C. B. 410. Caryophili indici, I. B. tom. 1, page 425. Caryophilus aromat. Ind. Orient. Fructu clavato monopyreno, Pluck. Phyt. Tab. 155. Thsinka Pis. mont. arom. 177. Calafur Indorum, Carunsel Arabum, Caryophili arom. Lug. 1749.

Introduct. turité, elles deviennent rousses ; on les cueille alors, et on les fait sécher au soleil, où elles prennent la couleur brune foncée que nous leur connoissons. On dit que pendant qu'elles sèchent on est obligé de les arroser d'eau de mer, sans quoi elles tomberoient en poudre. Les fleurs que l'on ne juge point à propos de cueillir ne tardent pas à nouer et à devenir un fruit de la grosseur et de la figure d'une olive; on les confit dans le pays, et on les nomme en Europe Antophylli, en France Mères-girofles ou Clous matrices. Quand ces jeunes fruits sont en maturité parfaite, ils se détachent de l'arbre, et étant tombés dans la terre, leur germe se développe avec une extrême facilité; on voit alors paroître des arbrisseaux fort foibles dans les commencemens, mais qui en moins de huit ans atteignent le terme de leur accroissement parfait : on assurent qu'ils subsistent cent ans et plus.

On a observé qu'il ne croissoit aucune sorte de plante sous cet arbre, il a cela de commun avec nos noyers; peut-être cette propriété leur vient-ellle d'une transpiration forte et odorante qui suffoque toute espèce de plante. On sait que toutes les parties du noyer ont beaucoup d'odeur, et nous avons

remarqué quelque chose de semblable dans le giroflier. Introduct.

Tous les clous de girofle ne sont pas également bons; les meilleurs sont noirs, pesans, d'une odeur pénétrante, d'une saveur piquante, remplis d'huile, ce que l'on apperçoit facilement en les pinçant avec l'ongle par la queue.

Vertus du girofle.

Les propriétés du girofle sont assez connues; indépendamment du grand usage que l'on en fait dans les alimens, on l'emploie encore avec un très-grand succès dans la Pharmacie; il est d'un secours très-efficace dans l'apoplexie, dans la paralysie, dans les vertiges, dans la léthargie, dans les mouvemens convulsifs, dans les syncopes, dans les défaillances, dans les vomissemens, dans les foiblesses d'estomac, dans les indigestions; on peut conclure de ces vertus, que le girofle doit faire des merveilles dans les infusions simples, comme dans les liqueurs plus composées; on en peut dire à peu près autant du macis (*a*).

(*a*) Nux moscata fructu rotundo, C. B. 407. Nux aromatica vulgo muscata, I. B. tom. 1, pag. 265. Pala et Bango, Pis. mont. arom. 173. Nux miristica, Math. Lugd. app. 4. Nux Bandensis, Jansibant Arab. avic.

Introduct. X. C'est encore une production des Indes Orientales, dont nous recommandons fort l'usage. Le macis est la seconde écorce de la noix muscade, et la muscade elle-même est un fruit produit par un arbre de la grandeur de nos poiriers; il est originaire des îsles Moluques, comme le giroflier; mais les plus beaux se trouvent dans l'îsle de Banda.

Ce fruit est composé de deux enveloppes et d'un noyau ou amande; la première enveloppe est épaisse et charnue comme celle d'une noix commune; la seconde est mince et tendre; elle couvre immédiatement la muscade comme un rézeau, et s'en sépare dans le tems de la maturité, c'est-à-dire, après que la première écorce s'est ouverte et est tombée; c'est cette deuxième écorce que l'on appelle macis, ou improprement fleur de muscade; elle est d'un jaune rougeâtre ou orangé, d'une odeur très-agréable, et fournit une huile très-excellente pour les douleurs et les tumeurs des jointures. L'amande qui occupe le centre du fruit est nommée muscade; elle sert d'épice dans les cuisines, et tout le monde la connoît.

---

quibusdam chrysobalanos, Gal. Comacum Theophr. et Cinamomum Cariopon, Plin. Moschocarion, Nucista, Nux unguentaria quorumdam.

Introduct.

Vertus du macis.

Le macis est céphalique, cordial, hystérique, stomachique, carminatif; il fortifie le cœur et le cerveau, il rétablit le cours du sang et des esprits, il dissipe les vents, il appaise le cours de ventre, il devient anodin et assoupissant lorsqu'il est un peu torréfié et dépouillé de son huile.

Telles sont les observations préliminaires que nous avons cru devoir rapporter avant que d'enseigner ce qu'il faut faire pour se procurer des liqueurs simples dont nous allons donner les recettes particulières.

ARTICLE PREMIER.

Des Vins par imitation.

Le raisin n'est pas la seule substance végétale avec laquelle, au moyen de la fermentation, on puisse faire du Vin; tous les fruits combinés des mêmes principes que le raisin pourront produire un effet approchant, et la différence sera toujours en raison de cette combinaison. Ainsi, tous les fruits qui seront combinés de principe inflammable, d'huile essentielle légère, d'esprit recteur, d'eau ou phlegme, de sels essentiels savon-

ART. I.

Des Vins par imit.

neux et sucrés, d'acide, de sels fixes, d'air et de terre, seront propres à faire du Vin ; mais comme nous avons remarqué que ces principes sont dans une proportion très-variée dans les raisins, et que par cette raison, les différens raisins produisent une différence très-grande dans les Vins, de même les Vins que l'on fera avec les diverses substances végétales, varieront en raison de la proportion des principes de ces mêmes substances. Il pourra même arriver, et le cas sera fréquent, que l'on sera obligé de suppléer à ces défauts par une addition de ces mêmes principes tirés d'autres substances. La plupart des fruits sont remarquables par une très-grande adondance de phlegme, et une très-petite quantité de principe inflammable et de sels savonneux sucrés (*a*) ; mais en récompense ils sont remplis de beaucoup d'huile essentielle, fort impregnée d'esprit recteur. Il n'est pas moins vrai que dans certaines années ces principes s'y trouvent en plus grande abondance que dans d'autres, par exemple, lorsque la chaleur est très-considérable, les fruits sont bien plus remplis du principe inflammable et de

(*a*) C'est la substance muqueuse dont nous avons parlé dans le Tome I.

sels sucrés, que lorsque l'été a été froid et pluvieux ; circonstances très-importantes, et auxquelles il convient d'avoir égard, tant pour la manipulation que pour le choix des fruits.

Art. I. Des Vins par imit.

Lors donc que vous employerez des fruits très-remplis de phlegme et d'acide, et fort peu abondans en principe inflammable et en sels savonneux, il faudra suppléer à ce défaut par une addition d'esprit de vin et de sucre, afin de ramener les Vins qui en résulteront, au ton des Vins ordinaires.

D'après ces observations, nous allons donner quelques exemples de la méthode qu'il faut suivre pour faire d'excellens Vins par imitation de celui de raisin, en remarquant toutefois qu'il ne faudra pas tellement s'asservir aux doses que nous allons prescrire que l'on ne puisse, que l'on ne doive même s'en départir, et y apporter les changemens convenables, lorsque le cas l'exigera.

Vin de pêches.

Prenez cent livres de pêches ; ne choisissez que celles qui sont d'une espèce très-vineuse. Les pêches de vigne, quoique les plus communes, sont fort bonnes, pourvu qu'elles soient d'une maturité parfaite. N'en réservez aucune d'équivoque, telles que pourroient être celles qui seroient tachées de pourriture

ART. I. Des Vins par imit.

ou trop vertes. Commencez par en ôter le duvet avec un linge un peu rude et bien propre, ou plutôt une brosse, otez-en les noyaux; pétrissez bien votre fruit jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, mettez-le en fermentation dans de grands pots de grès, ou, si vous n'en avez pas, dans un baquet proprement échaudé, couvrez-le d'un linge, placez-le dans un lieu tempéré jusqu'à ce qu'il ait bien fermenté, ce qui n'arrivera guères qu'au bout de quinze jours ou trois semaines, plus, ou moins, suivant la température de la saison; lorsque vous n'appercevrez plus aucune marque de fermentation sensible, ce que vous reconnoîtrez à une odeur forte et vineuse, et encore mieux à la limpidité de la liqueur qui se trouvera au-dessous d'une croûte qui se sera formée à la surface, vous passerez le tout par un linge d'un tissu un peu lâche; pour lors vous ajouterez deux livres d'esprit de vin bien rectifié, et quatre livres de sucre en poudre, plus ou moins de l'un et de l'autre, relativement à la force et à la saveur que vous remarquerez à votre vin de pêche; c'est ici précisément le cas où nous ne pouvons pas prescrire de dose exacte. Votre mêlange étant fait, versez-le dans un petit baril ou dans de grandes cruches de grès, bouchez

bien le tout, et portez-le à la cave, où vous le laisserez pendant un an, après quoi vous tirerez votre vin en bouteille. Si vous avez atteint le juste point de proportion vous aurez un vin admirable par sa saveur et par son parfum.

ART. I. Des Vins par imit.

Vin d'Abricots.

En suivant le même procédé vous pourrez faire un bon vin d'abricots; et comme ce fruit a beaucoup moins d'acide et plus de sucre que la pêche, il faudra avoir égard à cette qualité lorsqu'on en viendra à l'addition de l'esprit de vin et du sucre.

Vin de Cerises.

Choisissez une assez grande quantité de cerises parfaitement mûres, ôtez-en toutes les queues, écrasez-les, et exprimez-en le suc jusqu'à l'occurrence de cent livres, mettez-les en fermentation dans un lieu tempéré; si la saison est chaude, l'affaire sera faite en moins de huit jours, peut-être un peu moins. Vous le reconnoîtrez à la limpidité du suc qui doit être parfaitement clair lorsque la fermentation est parvenue à son point; ajoutez alors trois livres d'esprit de vin rectifié et six livres de sucre; mettez le mêlange dans un barril, placez-le à la cave, et oubliez-le pendant un an, après quoi tirez-le en bouteille. Le vin de merise se fait de même.

Vin de Framboise

La préparation du vin de framboise est un peu

ART. I. Des Vins par imit.

différente des précédentes. Pour le bien faire, emplissez une très-grande cruche de grès, de belles framboises parfaitement mûres, versez par-dessus le fruit, de bonne eau-de-vie vieille tant que la cruche en pourra contenir; exposez-la bien bouchée au soleil pendant deux mois, après quoi versez par inclinaison dans une autre cruche ce qu'il y aura de bien clair; écrasez bien vos framboises en les pressant dans un linge d'un tissu peu serré, passez le suc qui en proviendra par la chausse, ajoutez-le à celui que vous aurez précédemment tiré par inclinaison, après quoi vous mettrez six onces de sucre par pinte; et si votre Vin vous paroît un peu trop foible, vous le renforcerez par une addition de quelques verres de bon esprit de vin bien rectifié; l'ayant monté au ton convenable, vous le remettrez dans des cruches bien bouchées, et vous l'oublierai pendant deux mois, après quoi, s'il est clair, vous le mettrez en bouteille.

Vin de groseilles.

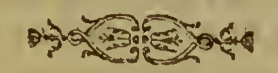
Prenez deux parties de groseilles égrenées et bien mûres, et une partie de framboises, que la quantité soit suffisante pour en exprimer cent livres de suc; faites-le fermenter selon les règles prescrites ci-dessus; quand la fermentation sera achevée, ce que vous reconnoîtrez aux signes que nous avons indiqués

diqué précédemment; vous ajouterez trois livres d'esprit-de-vin rectifié et six livres de sucre, plus ou moins, selon que vous verrez que la qualité de votre Vin l'exigera; versez ensuite le tout dans un baril, placez-le à la cave, et oubliez-le pendant un an, après quoi vous le tirerez en bouteille.

ART. I. Des Vins par imit.

Vin d'oranges et de citrons.

Quiconque aura bien saisi la théorie des procédés que nous venons de donner, sera en état de faire des Vins de toute espèce, avec différentes sortes de fruits, même avec des oranges et des citrons. Quoique ces derniers fruits soient les moins convenables par un excès d'acide et de parfum, et un défaut de principe inflammable, il faudra donc suppléer à ce défaut, par une addition plus considérable d'esprit de vin et de sucre, et ne mettre d'écorce que ce qu'il faudra pour donner au Vin un parfum suffisant et agréable.



ARTICLE II.

Ratafia de fruits rouges.

On peut bien dire, au sujet du Ratafia dont nous allons parler, que c'est la ressource générale et le supplément aux liqueurs plus dispendieuses; tout le monde en fait, tout le monde se pique de le faire parfaitement, et cependant j'oserois presque assurer qu'il n'y a pas deux recettes qui se ressemblent. Si vous voulez réussir à bien faire ce Ratafia, attendez que tous les fruits qui doivent entrer dans sa composition soient bien mûrs. Prenez alors six livres de cerises belles, grosses, tirant sur le brun-rouge à force de maturité; plus, trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de merises, une livre de guignes noires; épluchez bien ces fruits, écrasez-les, et laissez-les en fermentation vingt-quatre heures seulement; après ce terme, exprimez-en le suc à travers un gros linge, et dont le tissu ne soit point serré; versez sur chaque pinte de suc, une pinte d'eau-de-vie, et

sur chaque pinte de ce mêlange cinq à six onces de sucre en poudre; ayant bien remué le tout, si vous avez pour produit six pintes de liqueur en tout, vous y ajouterez une once d'amandes amères concassées, quatre clous de girofle, deux gros de cannelle, demi-gros de macis, autant de poivre blanc; si vous avez une plus grande quantité de liqueur, vous augmenterez les doses de ces derniers ingrédiens dans une sage proportion. Observez encore que si votre Ratafia vous paroît trop foible, vous pourrez l'exalter un peu en y ajoutant quelques verres d'esprit de vin bien rectifié. Voilà la règle générale dont il ne faudra jamais se départir.

ART. II. Ratafia de fruits rouges.

Votre mêlange étant achevé, et votre Ratafia au point où vous le désirez, tant pour la saveur que pour le parfum, bouchez vos cruches d'un bon bouchon de liége, couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée, et placez vos cruches au soleil pendant six semaines ou deux mois, ayant grand soin de les bien remuer tous les jours. Si vous n'êtes pas fort pressé, je vous conseille de ne point ouvrir vos cruches avant le mois de Novembre. Pour lors, goûtez votre Ratafia; s'il y manque quelque chose, vous y remédierez; s'il est parfaitement clair, et à son point de

ART. II. perfection, vous verserez la partie limpide dans une nouvelle cruche, et vous passerez la partie trouble par la chausse, que vous ajouterez ensuite au reste, après quoi vous le mettrez en bouteille.

Ratafia de fruits rouges.

Vertus.

Les arbres qui produisent les fruits dont nous venons de parler, sont si connus, qu'il seroit ridicule d'en donner la description; mais parce que ces fruits sont tous originairement assez rafraîchissans, on auroit tort de conclure que le Ratafia qui en provient possède la même qualité. Ces fruits ont véritablement changé de nature, tant par la fermentation qu'ils ont subi, que par leur mélange avec l'eau-de-vie, le sucre et les épices.

Je ne connois au Ratafia de fruits rouges aucune propriété médicale bien décidée, si ce n'est qu'il peut être médiocrement apéritif; au reste, s'il n'opère pas de grands effets pour la conservation de la santé, au moins ne la dérange-t-il pas, pourvu cependant que l'on n'en fasse pas d'excès; il est bien certain que pris modérément il ne fait jamais de mal.

ARTICLE III.

Ratafia d'Œillets. (a)

QUOIQU'EN général tous les Œillets puissent passer pour variétés les uns des autres, ils ne sont cependant pas tous également propres à faire le Ratafia qui porte ce nom; je n'en connois que d'une sorte qui puisse servir à ce dessein. C'est un petit Œillet fort simple, composé de quatre feuilles en tout, d'un rouge foncé presque noir et bien velouté; sa racine pousse ordinairement une grande quantité de tiges, qui fournissent une ou plusieurs fleurs.

On vante assez les propriétés de cette espèce d'Œillet. On en fait un syrop et une conserve que l'on délaye dans l'eau distillée d'Alleluia, et dont on ordonne l'usage dans les fiévres sous le nom de Tunica. On dit Vertus.

(a) Caryophilus pleno flore minor, C. B. 208. Hortorum Caryophilus multiplex minor, rubro-striatus, versicolor, peramœnus, Lob. Icon 442. Herba tunica quibusdam.

ART. III. aussi que la décoction de cette fleur est un cordial admirable qui soulage considérablement les malades attaqués de fiévres malignes, en calmant la soif et en fortifiant le cœur.

Ratafia d'Œillets.

Faites cueillir après le lever du soleil, et dans un tems serein, assez d'Œillets pour en remplir le vaisseau que vous destinez à l'infusion; vous éplucherez bien toutes ces fleurs, feuille à feuille, vous en couperez même le blanc, et vous n'en réserverez que le rouge; votre cruche ou vaisseau étant bien rempli de fleurs, vous ajouterez quelques clous de girofle, un peu de cannelle et un peu de macis, le tout prudemment pour ne point trop affoiblir le parfum d'Œillet qui doit toujours dominer; vous verserez ensuite autant d'eau-de-vie sur vos fleurs que la cruche en pourra contenir; bouchez-en l'orifice exactement, et placez l'infusion au soleil pendant six semaines. Ce tems révolu, les fleurs auront déchargé leur teinture et leur odeur; l'eau-de-vie en étant impregnée, versez-la par inclinaison, ou bien à travers un tamis, pour en séparer les fleurs qui seront devenues toutes blanches, par conséquent inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu, et dans une assez petite quantité d'eau, six on-

ces de sucre, par pinte d'eau-de-vie; si vous en avez employé six pintes, par exemple, vous la tempérerez par deux pintes d'eau ou environ, plus ou moins, selon la force qu'il vous plaira de donner à votre Ratafia. Votre syrop étant fait selon les règles, vous l'ajouterez à votre eau-de-vie. Ayant remis le tout dans une cruche, bouchez-la bien, et placez-la encore au soleil pendant trois semaines; après quoi, si votre ratafia est louche, vous le passerez à la chausse; s'il est clair, vous pourrez vous en dispenser.

ARTICLE IV.

Ratafia de Cassis.

Nous avons beaucoup parlé du Cassis dans la II.e Partie, cependant nous n'avons pas encore tout dit; car il ne suffit pas de savoir en employer la fleur, il faut encore savoir tirer parti du fruit. Selon certaines gens, c'est le meilleur et le plus sain des ratafias; il l'emporte, selon eux, sur les liqueurs les plus fameuses; en un mot, c'es la liqueur par excellence. Ne disputons point des goûts,

ART. IV.

Ratafia de Coings.

ils sont personnels, et contentons-nous de prescrire la manière de faire ce Ratafia tant prôné.

Prenez six livres de Cassis bien mûr, épluchez-le, grain à grain, écrasez-le dans une grande terrine, après quoi vous le jeterez ainsi écrasé dans une cruche; ajoutez neuf pintes d'eau-de-vie, et pour chaque pinte six onces de sucre rapé; si vous le jugez à propos, vous pourrez ajouter quelques clous de girofle et un peu de cannelle, mais très-peu. Le parfum du Cassis ne se marie pas facilement. Vous exposerez votre infusion au soleil pendant deux mois, après lesquels vous la passerez par la chausse, et vous aurez une liqueur charmante pour la couleur, bien veloutée, bien moelleuse, et d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment; mais elle n'est parfaite qu'au bout de trois ou quatre ans, et même plus. Elle contracte alors une qualité qui la feroit prendre pour un vin de Rota. Ses vertus sont infinies, dit-on. Pour moi, qui ne veux répondre de rien, je renvoie les curieux à l'expérience; ils peuvent la tenter sans péril, le Cassis par lui-même n'est pas dangereux.

ARTICLE V.

Ratafia de Noix vertes.

Il semble qu'il n'y ait rien dans ce fruit qui puisse promettre un heureux succès quand on l'emploie. Son goût est d'une âcreté insupportable ; il donne par infusion une couleur noire comme de l'encre, et son parfum est très-peu de chose. Mais enfin il ne faut pas toujours chercher l'agréable, l'utile mérite bien aussi notre attention ; et puisqu'on attribue à la Noix préparée, comme nous allons le dire, des propriétés admirables, nous croyons que ce Ratafia peut tenir sa place après le cassis.

Choisissez donc soixante ou même cent Noix lorsqu'elles seront parvenues à toute leur grosseur, cependant il ne faut point attendre qu'elles soient en cerneaux, c'est-à-dire, qu'il faut que l'amande ou fruit intérieur soit baveux ; écrasez ces Noix dans un mortier de marbre avec leur écorce ou brou, mettez-les dans une cruche ; ajoutez pour cette quantité de Noix, neuf pintes d'eau-de-

ART. V. vie, bouchez votre cruche, et placez-la en infusion pendant un mois. Après ce tems, passez votre liqueur au tamis de soie sans presser le marc qui devient dès-lors inutile ; remettez la liqueur dans la cruche, ajoutez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de liqueur, quinze clous de girofle, une once et demie de cannelle et deux gros de macis. Laissez le tout en infusion pendant un mois, goûtez votre liqueur ; si vous ne la trouvez pas au point convenable, ajoutez ce que vous jugerez propre à la raccommoder ; si elle vous paroît à son point, passez-la par la chausse. Ce Ratafia sera d'une couleur peu apétissante, mais sa saveur sera supportable, et ses propriétés merveilleuses. C'est un vermifuge souverain ; de plus, il est sudorifique, il dissipe les vents, pousse les urines, remédie aux indigestions. Je connois par expérience une partie de ces bons effets. On ajoute qu'on peut s'en servir efficacement dans toutes sortes d'indispositions ; que c'est un spécifique très-décidé ; or c'est ce que je ne garantis pas.

Ratafia de Noix vertes.

ARTICLE VI.

Ratafia de Coings.

LE Coing est très-aromatique, on peut donc en tirer parti pour en faire un très-bon Ratafia. On connoît deux espèces de Coings (*a*), le mâle et la femelle; cette dernière espéce, plus grosse, et d'une couleur plus belle, est toujours préférable.

Ayant choisi des Coings bien mûrs et bien parés, vous connoîtrez cette qualité à leur couleur, elle est pour lors d'un jaune éclatant, et un peu au-dessous du citron : comme ces fruits sont toujours cotonneux, vous essuierez proprement leur duvet avec un linge blanc; servez-vous ensuite d'une rape à sucre pour raper chair et écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles.

(*a*) *Première esp.* Mala Cotonea major, C. B. 434. Cotonea malus, I. B. tom. 1, page 27. Cydonia fructu longo leviori, inst. 632. Cydonia majora, Rayi hist. 1453. *Coings femelles.*

Seconde esp. Mala Cotonea min. C. B. 434. Cydonia fructu breviore et rotund. inst. 633. Cydonia min. Rayi. hist. 1453. *Coings mâles.*

ART. VI.

Ratafia de Coings.

Quand vous aurez préparé de la sorte une suffisante quantité de ce fruit pour en tirer autant de suc que nous le dirons bientôt, vous le porterez dans un lieu tempéré pour le faire fermenter pendant vingt-quatre heures au plus; vous appercevrez pour lors que son odeur sera médiocrement vineuse, et il sera tems de le presser dans un linge; cette expression se fera à grande force pour en extraire tout le suc. Dans six pintes de ce suc vous ferez fondre trois livres de sucre en poudre; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, une pinte ou environ de bon esprit de vin, douze clous de girofle, une once de cannelle et un gros de macis; si votre Ratafia après ce mêlange vous paroît trop violent, vous le tempérerez par une addition de nouveau suc de Coings; s'il vous paroît trop foible, vous remédierez à ce défaut par une nouvelle dose d'esprit de vin; bien entendu qu'il faudra augmenter aussi la dose de sucre à proportion de ce que vous y aurez ajouté de nouveau. Votre liqueur étant au ton convenable, bouchez bien la cruche, et placez-la dans un lieu chaud, s'il est possible, ou du mions dans un lieu tempéré; il seroit fort inutile de penser à la mettre au soleil, il n'a presque plus de force dans

la saison où l'on peut faire ce Ratafia ; les Coings sont rarement mûrs avant le mois d'Octobre. Pour bien faire, il faudroit oublier ce Ratafia pendant tout l'hiver, afin de l'exposer l'été suivant au soleil, au moyen de quoi je garantis qu'on aura un Ratafiat délicieux ; après l'avoir passé par la chausse, il sera d'une couleur charmante, jaune et bien ambrée.

Art. VI. Ratafia de Coings.

Je ne connois pas grandes vertus à ce Ratafia, du moins pour le nombre, mais il en a une par excellence, et qui n'est point à mépriser ; il est stomachique, et resserre sensiblement.

On peut faire, selon cette recette, des Ratafias inconnus jusqu'à présent, en employant, au lieu de Coings, des pommes et des poires aromatiques.



ARTICLE VII.

Ratafia d'Angélique.

Nous ne répéterons pas ce que nous avons dit ailleurs (*a*) des vertus de cette plante ; nous remarquerons seulement qu'ayant une odeur très-suave, on peut en faire un Ratafia d'omestique aussi sain qu'agréable, et à très-bon marché.

Prenez des côtes d'Angélique dans la saison où elle est dans sa plus grande force, c'est-à-dire, quand la tige est dans toute sa hauteur; il ne faut cependant point attendre que la fleur en soit tout-à-fait épanouie. Rejetez les feuilles comme moins bonnes, coupez les côtes par quartiers, écrasez-les grossièrement dans un mortier de marbre, emplissez-en une cruche jusqu'à la moitié, versez par-dessus de l'eau-de-vie tant que la cruche pourra en contenir, bouchez la exactement, et de la façon que nous l'avons dit plus d'une fois ; placez-la, conditionnée de cette façon, au soleil pendant un mois ; alors

(*a*) Tom. I. part. II, page 151.

versez votre infusion dans une autre cruche, laissez bien égoutter votre Angélique pour ne rien perdre; ajoutez six onces de sucre en poudre par pinte de liqueur, un peu de cannelle, un peu de macis, le tout avec discrétion pour ne point affoiblir l'Angélique qui doit dominer; remettez votre liqueur au soleil pendant un mois, après quoi passez par la chausse.

Le celeri, et toutes les plantes à peu près de même espèce, se préparent de la même façon et dans les mêmes doses.

ARTICLE VIII.

Ratafia d'Anis.

CETTE plante a été décrite en son lieu (*a*) On peut consulter le même Article sur ce que nous avons dit des vertus de cette graine. Pour en faire un Ratafia commun, concassez une demi-livre d'Anis verd, un quarteron de coriandre, deux gros de cannelle et un gros de macis; mettez le tout en in-

---

(*a*) Tom. I, Part. II, page 140.

ART. VIII.

Ratafia d'Anis.

fusion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant un mois ; vous aurez soin de sucrer votre liqueur avant que de boucher votre cruche, six onces de sucre pour chaque pinte d'eau-de-vie suffisent; si vous ne trouvez pas cette dose de sucre assez forte, vous l'augmenterez un peu; il faudra casser votre sucre par morceaux à peu près gros comme le poing. Vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en le retirant promptement, et vous le jeterez ainsi imbibé dans la cruche. Cette petite opération est nécessaire pour deux raisons; 1.° pour faciliter la fonte du sucre, qui sans cela ne se dissoudroit dans l'eau-de-vie qu'avec beaucoup de peine ; 2.° pour affoiblir un peu la force de l'eau-de-vie. Sans cette précaution la pointe de l'Anis augmentant celle de l'eau-de-vie, rendroit la liqueur un peu trop violente. Après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre Ratafia par la chausse.



ARTICLE IX.

ARTICLE IX.

Ratafia de Semences chaudes, appelé vulgairement Eau des sept graines.

Nous avons promis la description de ces plantes et de leurs semences à l'article de l'anis (*a*) où nous avons expliqué ce qu'il falloit entendre par la qualification de carminative ; nous avons dit au même lieu que les semences chaudes majeures étoient au nombre de quatre, l'Anis, le Carvi, le Cumin, le Fenouil.

L'anis a été décrit dans son article particulier ; nous avons également décrit en peu de mots le carvi, lorsque nous avons eu occasion de parler de l'huile de Vénus ; reste donc à parler des deux autres, c'est ce que nous allons faire avec notre précision ordinaire.

Le cumin (*b*) diffère peu du carvi, et on

(*a*) Tom. I. Part. II, pag. 140.

(*b*) Cuminum semine longiore, C. B. 146. Cuminum sivè Chyminum sativum, I. B. tom. 3, pag. 22, Fœniculum Orientale, Cuminum diotum, inst. 312.

ART. IX. les substitue souvent l'un à l'autre. Le carvi est une plante qui vient par-tout en France

Ratafia des 7 grai. et ailleurs. Le Cumin est originaire de l'île de Malthe, d'où on nous l'apporte par Marseille ; voilà je pense leur plus grande différence.

Le fenouil (*a*) ressemble beaucoup à l'anis, et pour la tige et pour la graine; il y en a de deux espèces : la semence de l'une est un peu amère, la semence de l'autre est plus douce; il faut toujours préférer cette dernière.

Le fenouil est fort commun, parce qu'il croît très-facilement dans tous les jardins. Comme les vertus de ces quatre graines appelées semences chaudes majeures, sont presque les mêmes, il seroit inutile de nous y arrêter plus long-tems, nous ne ferions que nous répéter.

(*a*) *Première esp.* Fœniculum Germanicum vulgare, C. B. 147. Fœniculum vulgare Rayi hist. 457. Fœniculum vulgare minus acriori et nigriori semine, I. B. tom. 3, part. 2, pag. 2. Fœniculum dodonæi, 297; Fœniculum seu Marathrum vulgatius.

Seconde esp. Fœniculum dulce offic. C. B. 147. Fœniculum dulce majore et albo semine, I. B. tom. 3, part. 2, pag. 4. Fœniculum seu Marathrum vulgatius dulce, Lob. Icon 775.

Art. IX.

Ratafia des 7 grai.

Les quatre semences chaudes mineures sont l'ache ou le persil, l'ammi, le panais sauvage et l'amome.

Les graines de celeri, de persil ordinaire, de persil de Macédoine, sont si semblables en vertus, qu'on peut les substituer sans aucun risque les uns aux autres. Nous avons parlé de l'ache en parlant du celeri, il seroit ridicule de nous arrêter au persil (*a*); il est trop universellement connu pour douter qu'il soit nécessaire de donner sur cela quelque instruction.

L'ammi est une plante sauvage qui vient dans les prés; outre sa vertu carminative, quelques Auteurs la recommandent comme spécifique contre la stérilité des femmes (*b*); on la croit aussi très-propre dans toutes les maladies de l'estomac.

Le panais sauvage vient également dans les prés; il a la feuille un peu plus large que le panais des jardins, la fleur en est jaune.

(*a*) *Première esp.* Apium hortense vulgò Petroselinum palato gratum, I. B.

Seconde esp. Apium Macedonium, C. B. Apium sivè Petroselinum Macedonium multis, I. B. tom. 3, pag. 103. Daucus 2, Dioscor. Col. pag. 1, 107.

(*b*) Freitagg. Matth. Sim. Pauli.

ART. IX.

Ratafia des 7 grai.

Il faut bien prendre garde de ne pas se tromper au sujet de cette dénomination amome; on l'attribue à plusieurs sortes de graines, à celle de girofle, au poivre de la Jamaïque, à une espèce de solanum, et enfin à une plante ombellifère, l'une des 4 semences chaudes mineures: c'est de cette derniere que nous voulons parler ici (*a*). Son véritable nom est Sinon. Elle croît, comme presque toutes les autres plantes carminatives mineures, dans les prés, et elles ont toutes les mêmes vertus, parce qu'elles abondent également en sel et en huile essentielle aromatique.

Avec la semence ou graine de ces 7 ou 8 plantes carminatives, on prépare un Ratafia commun, bien célèbre, parce qu'une infinité de personnes qui en ont été soulagées ne cessent de déposer en sa faveur. Sa plus grande

(*a*) Ammi majus, C. B. Ammi vulgare majus lætioribus foliis, semine minus odorato, I. B. tom. 3, part. 2, page 27. Ammso-selinum, Tab. Icon. 91. Pastinaca sativa latifolia, C. B. 155. Pastinaca latifolia Germanica luteo flore, I. B. tom. 3, part. 2, page 150. Elaphoboscum sativum, Tab. Icon. 76. Sison quod amomum offic. nostris, C. B. Sison aromaticum. Sison offic. inst. 308. Petroselinum Macedonicum. Fusch, Ammi parvum, Gesneri.

vertu est d'expulser les vents par haut et par bas; et ces effets sont si prompts, qu'il est impossible de ne pas les reconnoître. Ce Ratafia peut encore avoir d'autres propriétés; mais comme elles sont moins sensibles que celle dont nous venons de parler, et qui est généralement reconnue, elles sont moins prônées.

Art. IX. Ratafia des 7 grai.

Prenez deux onces de chaque graine ou semence chaude, tant majeure que mineure, ce qui vous donnera à peu près une livre en tout; pilez ces graines dans un mortier, mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez, comme nous l'avons dit en parlant du Ratafia d'anis, six onces de sucre par pinte; ayez soin de le casser en morceaux gros comme le poing, et de tremper chaque morceau dans l'eau commune avant que de le jeter dans l'eau-de-vie. L'infusion achevée au terme prescrit, passez votre Ratafia par la chausse; plus il sera gardé, meilleur il deviendra.

ARTICLE X.

Ratafia d'Eau de Noyaux.

On peut dire de ce Ratafia ce que nous avons dit des Ratafias à fruits rouges, qu'il est d'une grande ressource dans le ménage et des plus communs, parce qu'il se fait à bon marché; je n'en parlerois pas si ma méthode n'étoit pas essentiellement différente des méthodes connues; quoique plus simple, elle est plus sûre.

Dans la saison où les abricots sont dans leur point de maturité parfaite, emplissez de noyaux de ce fruit, une cruche d'une continence quelconque, de manière cependant que le demi-tiers de la cruche reste vuide; il faudra laisser les noyaux entiers sans en ôter le bois, et autant qu'il sera possible, les mettre dans la cruche au sortir du fruit; lorsque la cruche en sera remplie jusqu'au point indiqué, emplissez-la d'eau-de-vie, bouchez-la exactement, et exposez-la au soleil pendant deux mois. Ce terme expiré, passez votre infusion par un tamis de soie pour en séparer les

Ratafia d'Eau de Noyeaux.

noyaux, que vous jeterez comme inutiles. Remettez votre infusion dans la cruche, et ajoutez six onces de sucre par pinte ; vous casserez votre sucre en gros morceaux, que vous tremperez dans l'eau commune avant que de les jeter dans l'infusion ; vous boucherez bien la cruche, et vous l'exposerez encore pendant huit jours au soleil, après quoi vous filtrerez votre Ratafia par la chausse, et vous le mettrez en bouteille.

Le Ratafia de Noyaux de pêche se prépare de même, et ces deux Ratafias ont un caractère particulier qui les distingue ; l'un sent l'abricot, l'autre la pêche, et cette différence ne vient pas de l'amande du noyau, mais du bois. Comme ce parfum est fort délicat, il faut bien se donner de garde de mêler aucun aromate étranger dans votre infusion, comme la canelle, par exemple, le clou de girofle, le macis, etc. ce seroit le moyen d'ôter à votre Ratafia le parfum naturel qu'il doit avoir.

ARTICLE XI.

Ratafia de Genièvre.

Ce Ratafia a son mérite par les bons effets qu'il produit. Pour lui ôter une certaine monotonie, qui n'est rien moins qu'agréable selon bien des gens, suivez le procédé que j'indique ici.

Concassez une demi-livre ou trois quarterons de baies de Genièvre bien choisies, c'est-à-dire, fraîches, sans être vertes ni moisies, et parfaitement mûres, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez deux onces de cannelle, douze clous de girofle, deux gros de macis, un gros d'anis verd, un gros de coriandre, une demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie, que vous ferez fondre sur le feu dans une pinte d'eau commune; votre syrop étant bien refroidi, versez-le sur votre infusion, bouchez bien la cruche, et placez-la au soleil ou dans un lieu tempéré pendant six semaines; après quoi passez votre Ratafia par la chausse, et mettez-le en bouteille.

ARTICLE XII.

Ratafia de Fleurs d'Orange.

L'ESPÈCE de Ratafia dont nous entreprenons de donner la composition, quand il est fait avec soin, peut aller de pair avec les liqueurs les plus fines et les plus délicieuses. Il y a trois différens procédés, connus peut-être de bien du monde, mais aux quel on se conforme rarement assez pour bien réussir.

On pratique le premier procédé de la manière suivante. Prenez une livre et demie de Fleurs d'Orange mondées, c'est-à-dire que vous n'emploierez que les feuilles blanches; tout le reste, quoique aromatique, doit être rejeté comme inutile, parce qu'il est beaucoup trop âcre et trop amer; mettez cette quantité de feuilles de Fleurs d'Orange en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, placez votre cruche bien bouchée au soleil pendant un mois; après ce tems, vous ajouterez demi-livre de sucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de-vie; vous reboucherez bien

Ratafia de Fleurs d'Orange.

votre cruche, et vous l'exposerez de nouveau au soleil pendant huit jours, ayant soin de la remuer souvent, afin que le sucre accumulé au fond puisse se fondre. Au bout de ces huit jours, goûtez votre liqueur, et si elle ne vous paroît point assez sucrée, ce que vous reconnoîtrez à son amertume, ajoutez encore du sucre, ne l'épargnez pas jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré convenable; plus la liqueur en prendra, plus elle sera moelleuse. Rebouchez encore votre cruche, et exposez-la de nouveau au soleil jusque vers la mi-Octobre; passez-la pour lors par la chausse, et mettez-la en bouteille.

La seconde façon se pratique ainsi : Faites fondre dans une pinte et demie d'eau commune cinq livres de sucre, faites-le cuire à la forte plume dans une poële à confiture; il sera à son point quand après avoir passé l'écumoire par la poële, et l'avoir secouée en l'air, vous verrez le sucre se détacher et voler en forme de plume; ayez soin de tenir prêtes deux livres de Fleurs d'Orange bien épluchées, comme nous l'avons dit plus haut. Dès que vous appercevrez que votre sucre sera au degré de cuisson convenable, jetez vos Fleurs dans la poële, laissez-les quelques momens

dans cet état, en remuant fortement le mélange pour donner le tems à la Fleur de jeter son huile ; quand vous verrez que les Fleurs commenceront à rissoler un peu, retirez la poële du feu, versez-y, à différentes reprises, une pinte ou deux d'eau-de-vie pour empêcher le sucre de se cristalliser, versez-en assez pour tenir votre syrop sous sa forme liquide, ayant soin de remuer toujours le mêlange; alors mettez le tout dans la cruche que vous destinez à l'infusion, ajoutez le reste de votre eau-de vie, que vous ferez monter jusqu'à neuf pintes en tout; bouchez bien la cruche, et exposez-la au soleil pendant six semaines; goûtez pour lors votre liqueur ; si elle ne vous paroît point assez sucrée ou trop violente, ajoutez ce qu'il conviendra de sucre en poudre et d'eau commune. Votre liqueur étant à son point, remettez votre cruche bien bouchée au soleil pendant une quinzaine de jours, au bout de ce tems vous passerez votre Ratafia par la chausse. Art. XII. Ratafia de fleurs d'Orange.

Notez, qu'il faut que toutes ces opérations se succèdent avec toute la promptitude possible; si on les faisoit avec lenteur, on courroit risque, d'un côté, de laisser caraméler le sucre ou même de le brûler; et de

ART. XII. l'autre, de laisser évaporer l'eau-de-vie : deux inconvéniens auxquels il faut bien prendre garde.

Ratafia de fleurs d'Orange.

Le troisième procédé mérite une attention particulière ; il m'est arrivé des accidens fâcheux pour l'avoir pratiqué avec négligence.

Faites bouillir dans une poële à confiture six livres de sucre et trois pintes d'eau de fontaine, jusqu'à ce que le syrop soit fait à moitié, c'est-à-dire, qu'il soit au perlé ; vous reconnoîtrez ce degré de cuisson en laissant tomber une goutte sur votre doigt, si elle y reste sans s'étendre, vous aurez atteint ce degré convenable ; alors jetez-y une livre de Fleurs d'Orange, que vous aurez cueilli un peu après le lever du soleil, parce qu'alors elles sont plus odorantes ; vous les choisirez bien ouvertes, et vous les éplucherez feuille à feuille, jetant le reste comme inutile ; immédiatement après avoir jeté votre fleur d'Orange dans la poële, retirez-la du feu en remuant bien le tout, versez votre mêlange dans une huguenotte (*a*) de terre qui n'ait jamais servi à

(*a*) Nous entendons par ce mot un vaisseau de terre à trois pieds, garni de son couvercle, et dans lequel on a coutume de faire la soupe. Si vous n'avez point d'huguenote d'une capacité assez grande, il faudra

autre colise, ajoutez-y huit pintes d'eau-de-vie (*a*), couvrez bien votre huguenotte, lutez-la avec une bande de papier enduite de colle de farine, placez-la au bain-marie à une chaleur très-douce, et laissez-la ainsi pendant huit heures; retirez le vase du feu, laissez-le refroidir, et passez votre liqueur plusieurs fois par la chausse jusqu'à ce qu'elle soit clair-fin; mettez-la pour lors en bouteille.

ART. XII.

Ratafia de fleurs d'Orange.

Donnez vous bien de garde de pousser le feu avec trop de violence; au défaut de cette attention j'ai couru quelque danger. L'air intérieur raréfié dans la huguenotte par l'excès du

---

vous servir d'une cucurbite, soit de verre, soit de métal, ou d'un grand matras; je conseille de s'en tenir à cette dernière espèce de vaisseau, que l'on placera au bain-marie, ou même au bain de sable, avec l'attention de ne donner qu'un degré de feu très-modéré; il ne faut pas que le vase ou matras soit jamais assez chaud pour qu'on ne puisse y tenir la main appliquée.

(*a*) Au lieu d'eau-de-vie si vous employez l'esprit de vin parfaitement rectifié et tempéré par un poids égal d'eau commune, votre liqueur sera bien plus fine. Ainsi la quantité d'esprit de vin sera de quatre pintes mêlées à quatre pintes d'eau commune, qui forment huit pintes en tout, ce qui équivaut à huit pintes d'eau-de-vie.

ART. XII.

Ratafia de Fleurs d'Orange.

feu, et cherchant à se débander en tout sens, fit un jour péter mon vase avec explosion. J entendis comme un coup de pistolet; j'accourus, es je vis ma huguenotte en mille pièces, l'eau-de-vie en feu et toute ma marchandise perdue; heureusement que je ne me trouvai point à portée des éclats, heureusement encore que mon laboratoire étoit à l'épreuve du feu, jamais je n'aurois pu éviter l'incendie. J'en fus donc quitte pour un moment de frayeur et pour les frais de l'opération : c'étoit pour la première fois que je la tentois. Instruit par l'expérience, je devins plus circonspect; j'ai toujours donné par la suite un feu très-foible au bain-marie, assez fort cependant pour entretenir la huguenotte dans une chaleur très-modérée; depuis il ne m'est plus arrivé d'accident, et on les évitera de même en prenant quelques précautions indispensables. Après les huit heures d'infusion laissez refroidir le vaisseau, et passez votre Ratafia par la chausse.

Ces trois méthodes sont fort bonnes; la première n'exige presque aucun soin, mais c'est la plus longue; la seconde en suppose un peu davantage, elle vaut mieux; enfin, la troisième en exige le plus, mais en récompense elle est la plus courte; en moins de rien

vous avez un Ratafia prêt à être bu, sain, délicieux et agréable.

ARTICLE XIII.

Scubac.

Le saffran fait la base de cette liqueur. On appele saffran; les étamines d'une fleur gris-de-lin, ou bleu fort pâle. Cette fleur est beaucoup cultivée dans le Gatinois, où le saffran, dit-on, est excellent. Quand la fleur est bien épanouie, on la cueille, on en arrache les étamines, qui sont fort longues et d'un rouge foncé, on les fait sécher à l'ombre, et c'est ce qu'on appele saffran. (*a*).

Comme il est fort employé dans les préparations galéniques, on peut présumer qu'il a de grandes vertus. Les peuples septentrionaux de l'Europe en font un très-grand usage, jusqu'à l'employer dans l'assaisonnement des viandes ordinaires. Il y a donc apparence

(*a*) Crocus sativus, C. B. item I. B. tom. 2, pag. 637; item. Dod. 213. Crocus verus sativus automnalis, Park. Rayi hist. 1176.

ART. XIII. Scubac.

que le Scubac leur doit sa premiere origine. Les François ne sont pas également décidés sur les charmes de cette liqueur; quelques-uns la trouvent insoutenable, même dégoûtante, d'autres la boivent par préférence aux meilleures; quoi qu'il en soit de cette diversité de goût, le Scubac ne figure pas mal en France, sur-tout celui que l'on nomme assez mal-à-propos Scubac d'Angleterre ou d'Irlande; je dis mal-à-propos, parceque bien des Distillateurs François le contrefont; encore si dans cette falsification ils observoient un bon procédé, le mal ne seroit pas fort considérable; malheureusement ils en sont très-éloignés. Quelques-uns le distillent d'abord, ensuite ils lui donnent la teinture; ils ne voient pas que par cette pratique ils le dépouillent de ses sels fixes, et presque de tout ce qui doit lui donner du corps; caractère particulier de cette liqueur, qui n'est, à proprement parler, qu'une espèce d'élixir.

Pour faire le Scubac bien sain et bien agréable, faites infuser dans six pintes d'eau-de-vie une once de saffran, une once de baies de genièvre; une demi-once d'anis verd, une demi-once de coriandre, une once de cannelle, demi-gros de racine d'Angélique, un

un gros de macis, huit clous de girofle et douze jujubes (a); concassez toutes ces drogues, ajoutez trois quarterons de sucre par pinte d'eau-de-vie, cassez le sucre par morceaux, trempez chaque morceau dans l'eau commune avant que de les jeter dans l'infusion, bouchez bien la cruche, placez-la dans un lieu tempéré, remuez-la souvent; au bout de trois semaines, voyez si votre sucre est entièrement fondu; s'il ne l'est pas, vous l'écraserez en l'émiettant avec la main, ou en le remuant avec une spatule; goûtez si votre liqueur est suffisamment sucrée; si vous appercevez un défaut de sucre, suppléez-y par une nouvelle addition; et si la teinture de saffran vous paroît maigre ou trop peu épaisse, ajoutez-en encore quelques gros pour la renforcer. Remettez le tout en infusion

ART. XLII. Scubac.

(a) Jujubæ majores oblongæ, C. B. 446. Ziziphia sativa, I. B. tom. 1, page 40. Ziziphus Dod. 807. Rutica Jonst. Jujuba officin.

La Jujube vient en Provence, aux environs de Toulon. Ce fruit est fort estimé pour les maux de poitrine; nous l'avons employé dans la préparation du Scubac, parce qu'il donne beaucoup de corps, qu'il rend la liqueur moelleuse, et qu'il a d'ailleurs d'excellentes propriétés.

ART. XIII. Scubac.

pendant trois semaines, après quoi passez votre Scubac par la chausse, une seule fois suffira; peut-être sera-t-il louche, épais, onctueux, vous ne devez pas le souhaiter autrement: le caractère particulier de cette liqueur est d'avoir beaucoup de corps. Il est à présumer qu'en vous conformant exactement aux doses prescrites de notre recette, votre Scubac sera d'un goût plus général que celui que l'on vend communément, et auquel on imprime mille sortes de saveurs discordantes. J'ajoute qu'il doit être plus salutaire, puisque tous les ingrédiens qui entrent dans sa préparation sont analogues entre eux. L'expérience m'a appris qu'il faisoit bien dans les indigestions; qu'il étoit bon pour la poitrine, et de plus, hystérique, cordial, carminatif (*a*).

(*a*) Pour faire le Scubac blanc, il faudra distiller votre eau-de-vie, bien impregnée de vos drogues aromatiques, après huit jours d'infusion. La dose des drogues qui entre dans cette infusion est la même que celle qui entre dans la composition du Scubac coloré, à l'exception du saffran que vous augmenterez d'une demi-once. Votre distillation étant finie, vous ferez votre syropation à l'ordinaire.

ARTICLE XIV.

Ratafia de Cédras.

RIEN n'est plus facile que de faire avec les Cédras un Ratafia délicieux, et qui ne sera pas de beaucoup, inférieur à la liqueur distillée et préparée avec le même fruit, du moins quant au parfum.

Prenez trois gros Cédras ou quatre moyens, coupez-les en morceaux gros comme le pouce, ou environ, mettez-les en infusion dans six pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin rectifié et tempéré par l'eau, ajoutez six à sept onces de sucre par pinte ; il faudra casser votre sucre par morceaux, que vous tremperez dans l'eau commune avant que de les jeter dans l'eau-de-vie ; faites durer l'infusion pendant deux mois, goûtez pour lors votre Ratafia ; s'il ne vous paroît point assez sucré, vous y ajouterez ce qu'il faudra de sucre ; s'il est trop violent, vous y ajouterez un peu d'eau ; s'il est trop foible, un peu d'esprit de vin. L'ayant mis au ton que vous désirez, continuez l'infusion pendant

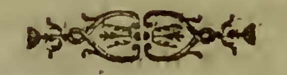
ART. XIV.

Ratafia de Cédras.

huit jours encore, après quoi vous passerez par la chausse jusqu'à ce que votre liqueur soit bien claire. Vous serez surpris de la bonté et de la beauté de votre Ratafia, surtout si vous prenez la peine de le teindre en rouge (*a*).

Vous observerez la même méthode pour faire une excellente Citronnelle par infusion simple. Pour six pintes d'eau-de-vie prenez les zestes de douze citrons; le reste se pratique comme pour les Cédras.

(*a*) *Voyez* les Principes généraux.



ARTICLE XV.

Autre méthode pour composer des Liqueurs fines sans avoir l'embarras de la distillation, en prenant pour exemple l'Eau divine et le Cédra.

QUOIQUE la distillation ait ses agrémens, qu'elle soit capable d'amuser, bien des personnes cependant pourroient ne pas s'en accommoder, parce qu'enfin elle exige, comme nous l'avons vu, bien des soins; elle demande du tems, de l'attention, de l'adresse; elle suppose quelques principes de Chymie et un peu d'intelligence.

La simple infusion, dont nous venons de donner les procédés, diminue beaucoup le travail; elle ne suppose pas des connoissances fort étendues, mais aussi les résultats sont-ils d'un ordre bien commun, car enfin les meilleurs ratafias ne pourront jamais être comparés avec la moindre des liqueurs fines bien faite, toutes choses égales d'ailleurs.

Voyons donc si, en dispensant de l'embarras et des risques de la distillation, nous

ART. XV. pourrons trouver un moyen sûr et facile de composer des liqueurs fines fort approchantes des liqueurs distillées.

Les personnes qui voudront adopter cette méthode, commenceront par se former un assortiment de différentes huiles essentielles aromatiques et bien conditionnées : telles sont les huiles essentielles de cédra, de bergamotte, de citron, de fleur d'orange ou néroli, de cannelle, de girofle, de genièvre, d'anis, de celeri, de coriandre, de daucus; des eaux simples, de fleur d'orange, de rose, etc., etc. On aura pareillement soin de se munir de bon esprit de vin parfaitement rectifié, de toutes les espèces de syrops aromatiques, ou du moins d'une suffisante quantité de syrop simple, et composé seulement d'égales parties d'eau et de sucre.

Lors donc que l'on voudra composer une liqueur quelconque, on prendra une cruche de grès, on y versera la quantité que l'on voudra, d'esprit de vin, ensuite les huiles essentielles, et enfin le syrop; si vous employez des eaux simples odorantes, vous les ferez toujours entrer dans la composition de votre syrop, ayant soin de diminuer la dose d'eau commune en raison de la dose d'eau aromatique que vous employerez. On mê-

lera bien le tout, on laissera reposer le mê- Art. XV.
lange pendant quelques jours; après quoi, s'il n'est pas parfaitement clair, on le filtrera. Le grand point dans cette méthode est de faire une combinaison juste des ingrédiens aromatiques avec les liqueurs, tant spiritueuses que sucrées. Or, il n'y a que l'expérience qui puisse donner cette intelligence; pour plus grande facilité nous donnerons ici quelques exemples.

Versez quatre pintes d'esprit de vin très-rectifié, dans une cruche de grès, un gros d'huile essentielle de citron, autant d'huile Eau divine
essentielle de bergamotte, plus, huit onces de fleur d'orange double; remuez bien le tout, ensuite faites un syrop à froid, en faisant fondre quatre livres de sucre dans huit pintes d'eau; ajoutez ce syrop au mélange précédent, remuez-le bien encore; au bout de trois ou quatre jours, si votre liqueur n'est pas parfaitement claire, vous la filtrerez.

Pour faire du Cédra selon cette méthode, Cédra.
versez, comme nous venons de le dire dans la recette précédente, quatre pintes d'esprit de vin dans une cruche de grès, quatre gros d'huile essentielle de cédra; si vous appercevez que le mélange soit trop aromatique, vous diminuerez la dose d'huile essentielle

ART. XV. en ajoutant de l'esprit de vin autant qu'il sera nécessaire pour faire une bonne combinaison ; remuez bien le mêlange pour faciliter la dissolution de l'huille essentielle par l'esprit de vin ; faites ensuite un syrop à froid en faisant fondre quatre livres de sucre dans huit pintes d'eau ; votre syrop étant fait, vous l'ajouterez à votre premier mêlange ; remuez-le bien, laissez-le reposer ensuite trois ou quatre jours, et puis filtrez. Notez, que si votre liqueur se trouve trop forte, il faudra augmenter le syrop ; si elle est trop foible, il faudra augmenter l'esprit de vin.

En observant une juste proportion entre l'esprit de vin et le syrop, et en se procurant d'ailleurs les huiles essentielles relatives à ce genre de composition, non seulement on pourra faire presque toutes les liqueurs fines les plus en vogue, mais encore on pourra en imaginer de nouvelles, très-agréables : tout dépendra d'une combinaison exacte des huiles aromatiques avec l'esprit de vin et le syrop. J'avertis seulement que pour réussir par cette méthode, il ne faut jamais employer que de l'esprit de vin très-rectifié et des huiles essentielles de la plus grande perfection ; le moindre défaut dans l'une ou l'autre de ces

substances, seroit un obstacle infaillible au succès que vous vous proposez.

ARTICLE XVI.

Des fruits à l'Eau-de-vie, de la Clarification du Sucre, et des différens degrés de cuisson.

L'ESPÈCE de Liqueur dont nous allons parler n'a qu'un rapport indirect avec les liqueurs proprement dites ; ce n'est ni une liqueur fine, ni ce que l'on appelle un Ratafia; si elle n'a pas tous les avantages de ces deux espèces, elle en a du moins quelques-uns, et qui ne sont point à mépriser.

N'est-il pas fort agréable de pouvoir manger pendant l'année entière, et dans toute leur beauté, des fruits qui plaisent autant à la vue qu'au goût et à l'odorat, et de faire succéder au plaisir de les manger, un second plaisir non moins vif, celui de boire une liqueur parfaitement semblable au fruit que l'on vient de savourer. Bien des personnes qui ne boivent jamais, ni liqueur, ni ratafiat, ne résistent point à la tentation de goû-

Cuisson du Sucre.

ART. XVI. ter d'une pêche, d'un abricot, d'une prune à l'eau-de-vie, persuadées qu'elles sont, que les fruits ainsi préparés, et la liqueur qui en résulte, ne sauroient nuire à la santé.

Comme cette méthode a beaucoup de rapport avec le procédé qui concerne les confitures, il faut de toute nécessité connoître les différens degrés de cuisson de Sucre, et le moyen de le clarifier parfaitement; c'est aussi par où nous allons commencer.

Clarificat. du Sucre. On observera d'abord, comme règle générale, qu'il faut environ un demi-setier d'eau de fontaine ou de rivière, et environ la moitié d'un blanc d'œuf bien battu pour chaque livre de Sucre que l'on se propose de clarifier. Pour mieux me faire entendre, je crois qu'il ne sera pas mal d'établir une dose fixe de sucre, et de suivre le procédé dans toutes ses parties.

Commencez donc par prendre quatre livres de sucre, que vous casserez par morceaux gros comme le pouce ou environ; prenez ensuite une poële à confiture; dans laquelle vous mettrez un ou deux blancs d'œufs avec la coque cassée et froissée en petits morceaux; vous délayerez ce blanc d'œuf dans une chôpine et demie d'eau, que vous verserez à différentes reprises, ayant soin de bien

fouetter le mêlange à chaque fois que vous verserez de l'eau, et cela avec un petit balai d'osier ou de bouleau. Quand vous aurez achevé de bien incorporer la totalité de votre eau avec le blanc d'œuf, et que tout le mêlange sera bien en mousse, vous y jeterez vos quatre livres de Sucre, et vous mettrez votre poële sur le feu, en remuant le Sucre de tems en tems, de crainte qu'il ne s'attache au fond de la poële, et ayant soin d'enlever l'écume, qui ne manquera pas de paroître lorsqu'il viendra à bouillir. Après quelques bouillons, le Sucre ne manquera pas de s'élever au point de passer les bords de la poële; pour empêcher qu'il ne se répande au dehors, il faudra l'abattre en y versant un peu d'eau froide, ce qui vous donnera le tems de l'écumer. Après cinq ou six bouillons, jetez encore un blanc d'œuf bien fouetté, mais sans eau; enlevez le reste de l'écume qui pourra se présenter encore, et continuez toujours d'écumer jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus qu'une petite écume légère et blanchâtre; retirez alors la poële du feu, prenez une serviette que vous mouillerez légèrement, vous l'étendrez sur une terrine bien propre, et vous passerez votre Sucre, qui se trouvera parfaitement clarifié.

Art. XVI.

Cuisson du Sucre.

ART. XVI. Après la clarification du Sucre, il faudra lui donner le degré de cuisson relatif à l'objet que vous vous proposez. Les Artistes en ont établi six par lesquels ils règlent toutes leurs opérations. Quand ils veulent exprimer ces différens degrés de cuisson, ils disent : cuire le sucre au lissé, au perlé, au soufflé, à la plume, au cassé et au caramel.

Cuisson du Sucre.

Au lissé. 1.° On connoît que le Sucre est cuit au lissé, lorsqu'après en avoir reçu une goutte sur le pouce, et y avoir joint le doigt index, on les sépare tout d'un coup ; si pour lors il se fait un petit filet d'un doigt à l'autre, qui se rompt tout de suite, vous pouvez être sûr que votre sucre est au lissé ; si le filet est presque imperceptible, le sucre n'est cuit qu'au petit lissé. Il ne faut pas s'aviser, pour faire cette épreuve, de tremper son doigt dans le Sucre bouillant, on se brûleroit immanquablement. Il suffira donc de retirer l'écumoire qui doit toujours rester dans la poêle, et l'élevant un peu au-dessus, vous recevez la goutte de sucre qui coulera du bord sur votre pouce, ce qui suffit pour faire votre essai.

Au perlé. 2.° Votre Sucre ayant jeté quelques bouillons de plus, vous réitérerez le même essai; si en séparant vos deux doigts le filet qui se

forme, s'étend un peu sans se rompre, le sucre est censé cuit au petit perlé, et l'on appelle grand perlé le Sucre cuit au point de pouvoir s'étendre entièrement sans se rompre, quoique les deux doigts soient séparés l'un de l'autre autant qu'ils peuvent l'être. On connoît encore ce degré de cuisson à la figure du bouillon; il forme alors comme une manière de perles rondes qui paroissent rouler les unes sur les autres.

ART. XVI. Cuisson du Sucre.

3.° Après quelques bouillons encore, prenez votre écumoire à la main, et l'ayant un peu déchargé en frappant sur le bord de la poële, soufflez au travers des trous, en allant et revenant d'un côté à l'autre; s'il en sort comme une sorte de petite bouteille, votre sucre sera au degré que l'on nomme au soufflé.

Au soufflé.

4.° Si vous laissez cuire votre Sucre jusqu'à ce que vous apperceviez, au lieu des perles dont nous avons parlé un peu plus haut, des espèces de bouteilles qui, après s'être élevées, crevent tout de suite, et laissent échapper beaucoup de fumée, vous pouvez établir que votre Sucre est bien près d'être à la plume. Passez alors votre écumoire par le milieu de la poële, retirez-le en le secouant fortement en l'air; si vous appercevez le Sucre voler comme une plume légère, mais un peu

A la plume

ART. XVI.

Cuisson du Sucre.

large, il sera à la petite plume; si vous continuez un peu plus long-tems la cuisson, en secouant l'écumoire en l'air, vous appercevrez votre Sucre sous la forme de filasse volante, il sera pour lors à la grande plume.

Au Cassé.

5.° Pour connoître si votre Sucre est au cassé, il faut prendre un verre plein d'eau fraîche, vous y tremperez le bout de votre doigt, que vous plongerez dans le Sucre bouillant, vous aurez soin de le retirer bien vîte pour le plonger dans le verre d'eau froide; si pour lors, en froissant le Sucre entre vos doigts, le Sucre adhérent se casse en faisant un petit bruit, il sera au cassé.

AuCaram.

6.° Le Sucre cuit au cassé s'attache toujours comme de la poix lorsqu'on en met entre les dents; pour être au degré que l'on nomme caramel, il faut qu'il casse net sous la dent sans s'y attacher. Or, ce degré n'est pas facile à saisir, car pour peu que vous manquiez le point requis, votre Sucre est sujet à brûler, au moyen de quoi il n'est plus bon à rien. Il faudra donc être bien attentif, et répéter souvent l'essai sous la dent; dès que le Sucre commencera à ne plus s'attacher, il sera au caramel.

Ayant acquis une connaissance exacte de

la cuisson du Sucre, on pourra entreprendre de faire les fruits à l'eau-de-vie.

ART. XVI.

Fruits à l'eau-de-vie.

Il est peu de fruits que l'on ne puisse conserver dans l'eau-de-vie, cependant, comme je ne crois pas qu'il soit facile de les employer tous avec un égal succès, nous ne parlerons que des fruits à qui l'expérience a fait donner la préférence pour cette opération, tels sont la pêche, l'abricot, la mirabelle, la reine-claude et le rousselet de Rheims. Je ne parlerai donc que de ceux-là; si l'on est curieux de faire des essais sur d'autres fruits, les recettes suivantes pourront servir de modèle à ceux qui voudront les entreprendre.

Choisissez trente pêches, belles, bien colorées; faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout-à-fait mûres, mais seulement bien près du point de maturité : ce fruit est toujours chargé de duvet, il faudra l'ôter en vous servant d'une brosse molle, ou en l'essuyant avec un linge blanc. Vous l'inciserez ensuite de toute sa longueur et jusqu'au noyau, afin que le syrop puisse pénétrer jusques dans l'intérieur. Toutes vos pêches étant préparées de la sorte, faites fondre trois livres de Sucre dans une suffisante quantité d'eau pour le clarifier, comme nous l'avons

ART. XVI. Fruits à l'eau-de-vie.

enseigné ci-dessus (*a*). Votre sucre étant clarifié, et le syrop étant toujours sur le feu, et bouillant, vous y jetterez votre fruit, ayant attention de le remuer en tout sens avec l'écumoire, afin que la chaleur agisse par tous les côtés; dès que vous appercevrez que le fruit s'amollit, retirez-le de dessus le feu, et arrangez vos pêches sur un tamis pour les faire égoutter. Pendant qu'elles égoutteront, vous remettrez votre syrop sur le feu, et s'il vous paroît qu'il soit devenu trouble, vous le clarifierez de nouveau avec du blanc d'œuf; faites-lui faire trois ou quatre bouillons, et versez-le tout bouillant sur vos pêches, que vous aurez eu soin de transporter du tamis dans une grande terrine vernissée. Laissez de la sorte votre fruit tremper dans le syrop pendant 24 heures, après quoi retirez encore vos pêches du syrop que vous remettrez sur le feu, vous lui ferez faire dix à douze bouillons, et vous le reverserez de nouveau sur vos pêches. Le troisième jour mettez le fruit et le syrop tout ensemble sur

(*a*) Comme il faut que le fruit baigne à l'aise dans le syrop, il faudra mettre plus d'eau avec le sucre qu'il n'est porté dans l'instruction que nous avons donné au sujet de la clarification du sucre.

le

ART. XVI.

Fruits à l'eau-de-vie.

le feu, et donnez quatre ou cinq bouillons couverts. Retirez la poële du feu, laissez refroidir le tout à demi, ensuite prenez vos pêches une à une, et rangez-les proprement dans un bocal, ensuite examinez combien votre bocal peut contenir de liquide; si vous jugez qu'il soit assez grand pour contenir quatre pintes, par exemple, vous emploierez deux pintes d'eau-de-vie et deux pintes de syrop pour le remplir; s'il ne contient que trois pintes, vous ne mettrez qu'une pinte et demie de syrop pour une pinte et demie d'eau-de-vie. Il n'est guère possible d'assigner ici des doses précises, un peu de pratique suppléera à ce que nous ne pouvons pas enseigner avec une exactitude un peu scrupuleuse. Votre fruit étant recouvert de liquide, il surnagera d'abord, il restera ainsi à la surface pendant un mois ou deux; mais à mesure qu'il sera pénétré par la liqueur, il tombera au fond.

Abricots à l'eau-de-vie.

Prenez la quantité d'abricots qu'il vous plaira, cependant ne passez pas deux douzaines, essuyez-les proprement avec un linge pour leur ôter leur duvet, jetez-les dans l'eau bouillante, d'abord ils se précipiteront au fond, peu après ils remonteront sur l'eau; alors tirez-les de la poële, et arrangez-les à

ART. XVI.

Fruits à l'eau-de-

mesure sur un linge blanc, ou bien pour mieux faire, jetez-les dans l'eau fraîche. Tous vos abricots étant blanchis de la sorte, vous les tirerez de l'eau fraîche pour les faire égoutter sur un tamis; étant bien égouttez, vous les jeterez dans un syrop que vous aurez fait clarifier auparavant. Le reste du procédé est le même que celui que nous venons d'indiquer pour la pêche.

Pêches ou Abricots à l'eau-de-vie d'une autre manière plus simple.

Prenez de belles pêches ou abricots qui soient bien mûrs, essuyez-les légèrement avec un linge, pour ôter leur duvet; pesez ensuite votre fruit, et pour chaque livre de fruit vous prendrez un quarteron de sucre seulement. Clarifiez votre sucre, faites le-cuire jusqu'au grand perlé; lorsqu'il sera à ce point, mettez-y votre fruit, et faites-lui prendre trois ou quatre bouillons. Pendant ce tems-là ayez grand soin de retourner votre fruit en tout sens, afin qu'il prenne le sucre par-tout, après quoi retirez la poële du feu, et arrangez vos pêches ou abricots un à un dans un bocal. Le syrop étant plus de moitié refroidi, vous y verserez l'eau-de-vie à raison de trois demi-septiers pour livre de fruit. Comme votre syrop pourroit être un peu épais, il ne faudra pas verser votre eau-de-vie tout d'un coup, le mêlange ne pour-

ART. XVI.

Fruits à l'eau-de-vie.

roit se faire qu'avec beaucoup de difficulté ; il faudra donc verser votre eau-de-vie à plusieurs reprises, et toujours remuer pour faciliter le mêlange. Le mêlange étant fait, vous le verserez dans le bocal où vous aurez arrangé votre fruit ; il surnagera d'abord, mais à mesure que le syrop et l'eau-de-vie le pénétreront, il se précipitera au fond du bocal, et c'est alors seulement qu'il sera bon à manger.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

Choisissez des poires de Rousselet qui ne soient pas tout-a-fait mûres : comme il y a deux espèces de Rousselet, la grosse et la petite, il ne faut pas prendre l'une pour l'autre ; la petite, comme la plus odorante, est la seule qui convienne à notre opération ; on la nomme aussi Rousselet de Rheims ; piquez-les avec une épingle en tous sens et de tous côtés, et jetez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir ; à mesure qu'elles s'amolliront, vous les retirerez, et vous les jeterez dans l'eau fraîche ; aussi-tôt qu'elles seront refroidies, vous les pelerez et les jeterez encore dans l'eau fraîche, mais dans un vase différent de celui qui aura servi à les rafraîchir en sortant de dessus le feu ; vous aurez soin d'exprimer le jus de deux citrons dans l'eau qui doit les recevoir après

ART. XVI.

avoir été pelées; c'est le vrai moyen de les entretenir dans une blancheur parfaite.

Fruits à l'eau-de-vie.

Faites ensuite clarifier du sucre dans une quantité proportionnelle à votre fruit, et avec assez d'eau pour que ce fruit y baigne à l'aise; votre sucre étant bien clarifié, et encore bouillant, vous y metterez votre fruit, et lui laisserez prendre sept ou huit bouillons couverts, après quoi vous retirerez la poële du feu, et vous verserez le tout dans une terrine pour donner le tems au fruit de prendre sucre; vingt-quatre heures après, vous remettrez le syrop sur le feu, dans la poële, et vous lui ferez prendre dix ou douze bouillons, après quoi vous le verserez tout bouillant sur vos poires, qui seront restées dans la terrine, pour les laisser encore vingt-quatre heures; le troisième jour vous réitérerez la même opération, mais après le sixième ou huitième bouillon vous coulerez tout doucement votre fruit dans le syrop, et vous lui laisserez prendre six bouillons; pour lors retirez votre poële du feu, ôtez l'écume, s'il y en a, laissez refroidir le tout a demi, arrangez vos poires dans le bocal, et mêlez votre syrop avec une égale quantité d'eau-de-vie. Ce mêlange étant fait vous le verserez par-dessus vos poires ar-

rangées dans le bocal; deux mois après vous pourrez en faire usage.

ART. XVI.

Fruits à l'eau-de-vie.

Nous n'avons point exprimé ici la quantité de sucre qu'il convient d'employer, parce qu'il faut se régler sur la quantité de fruit que l'on a à confire; nous établissons seulement pour règle générale, qu'il faut que le fruit baigne à l'aise dans un syrop qui soit d'abord au lissé, et ensuite au perlé; je dis au lissé pour la première cuisson, et au perlé pour la dernière.

Mirabelles à l'eau-de-vie.

Choisissez des mirabelles bien mûres, piquez-les par-tout avec une épingle, jetez les dans l'eau bouillante; sitôt que vous les verrez monter sur l'eau, retirez-les du feu, et jetez-les tout de suite dans l'eau fraîche; lorsqu'elles seront bien refroidies, vous les retirerez de l'eau et vous les mettrez égoutter sur un tamis. Pendant qu'elles égoutteront, faites clarifier du sucre dans une proportion relative à la quantité du fruit que vous employez; votre sucre étant clarifié et bouillant encore, coulez-y votre fruit, et faites-lui prendre quatre bouillons couverts; après quoi retirez la poële du feu, enlevez l'écume, et versez votre fruit et le syrop dans une terrine; laissez reposer le tout jusqu'au lendemain, versez le syrop sans le fruit

ART. XVI.

Fruits à l'eau-de-vie.

dans la poële à confiture, faites-lui prendre sept ou huit bouillons, et jetez-le par-dessus le fruit, dans la terrine. Le troisième jour mettez dans la poële à confiture le syrop et le fruit tout ensemble, faites-leur prendre une dixaine de bouillons couverts, retirez la poële du feu, enlevez l'écume, s'il est nécessaire, laissez un peu refroidir le tout, après quoi rangez proprement votre fruit dans le bocal, mêlez dans votre syrop pareille quantité d'eau-de-vie, que vous verserez par-dessus le fruit dans le bocal; il surnagera pendant quelque tems; lorsqu'il se précipitera au fond il sera tems de le manger.

Nota. Il faut bien ménager la mirabelle lorsqu'on la blanchit, parce qu'elle est sujette à se lâcher. On peut, selon cette recette, confire pareillement la reine-claude.

Autre manière de confire la mirabelle et la reine-claude à l'eau-de-vie.

Choisissez la quantité qu'il vous plaira de mirabelle ou de reine-claude, les unes et les autres parfaitement mûres, essuyez-les légérement avec un linge, pesez-les, et pour chaque livre de fruit, prenez un quarteron de sucre; ayant déterminé la quantité de sucre relativement à la quantité de votre fruit, faites-le clarifier, et ensuite cuire au grand perlé; alors mettez votre fruit dans le syrop, faites-lui prendre deux ou trois bouillons

tout au plus, en le remuant doucement avec l'écumoire; retirez pour lors votre fruit de la poële le plus proprement qu'il vous sera possible, et arrangez-le, ou sur un tamis, ou sur des plats, ou encore mieux dans le bocal même; votre syrop étant à demi refroidi, ajoutez-y de l'eau-de-vie, à raison de trois demi-setiers par livre de fruit, remuez bien le mêlange, et versez-le par-dessus votre fruit, dans le bocal que vous boucherez bien avec du liége et un parchemin mouillé par-dessus. Ce fruit préparé selon cette recette se conserve deux ans.

ART. XVI. Fruits à l'eau-de-vie.

Choisissez tout ce qu'il y a de plus beau et de plus mûr en cerises, coupez la moitié de chaque queue, et mettez-les dans de l'eau bien fraîche; après une demi-heure, retirez-les, et faites-les égoutter sur un tamis; étant bien égouttées, rangez-les proprement dans un bocal, de manière qu'elles remplissent le bocal presque en entier; ajoutez un quarteron de sucre par livre de fruit; mettez dans un linge un bâton de cannelle, deux ou trois douzaines de grains de coriandre, deux feuilles de macis, un grain de poivre long; repliez bien votre linge, et formez-en un nouet que vous attacherez avec un fil, de manière qu'il nage, ou du moins qu'il repose immédiatement sur

Cerises à l'eau-de-vie.

le dernier lit de cerises. Si votre quantité de cerises est un peu considérable, il faudra augmenter en proportion les drogues dont nous venons de parler. Après six semaines ou deux mois d'infusion goûtez votre fruit, et s'il a pris suffisamment d'odeur, retirez le linge où sont enfermés les aromates.

ARTICLE XVII.

Des Syrops.

JUSQU'A présent nous n'avons parlé que des liqueurs spiritueuses dont on a coutume de se régaler après un bon repas; ferois-je mal si j'entreprenois de parler d'une espèce de liqueurs qui, sans être spiritueuses, sont très-propres non-seulement à exciter des sensations délicieuses, mais encore à procurer un prompt soulagement dans maintes et maintes petites indispositions? Ce sont les Syrops, si agréables et même si salutaires dans toutes les saisons de l'année, mais plus particulièrement dans les grandes chaleurs d'été, au moyen desquels on se désaltère promptement, délicieusement, et à peu de frais.

ART. XVII.

Des syrops.

On appele Syrop, des préparations faites pour conserver les parties extractives des sucs, des décoctions et des infusions par l'intermède du sucre. Ces Syrops sont en très-grand nombre; on peut considérer les uns comme purement agréables, les autres comme d'excellens remèdes; nous ne parlerons de ces derniers qu'autant qu'ils auront un rapport direct avec les premiers, car notre dessein n'est pas d'empiéter ici sur les droits du Pharmacopole. Revenons donc à ce qui paroît être encore de notre ressort, et commençons par les Syrops les plus simples, nous finirons par les plus composés.

Syrop de citron.

Exprimez des citrons jusqu'à la concurrence de huit onces de suc; ce suc ne sera point clair, il aura un œil louche, occasionné par la fécule du fruit; pour séparer cette fécule de votre suc, laissez-le reposer quatre jours à la cave, après quoi passez-le par le papier gris jusqu'à ce qu'il soit clair-fin; faites bien attention à ce qu'il ne moisisse pas, car il y est fort sujet; prenez ensuite quinze onces de sucre royal, cassez-le en petits morceaux gros comme le pouce, mettez-le de la sorte dans un matras de deux ou trois pintes, versez par-dessus votre sucre, le suc de citron bien clarifié au moyen du papier gris, bou-

ART. XVII. Des syrops

chez l'orifice du matras avec un papier, et placez-le sur le feu, au bain-marie. Il n'est pas nécessaire de pousser le feu jusqu'au degré de l'eau bouillante, une chaleur plus modérée suffira pour opérer la dissolution du sucre; aussi-tôt que vous vous appercevrez que cette dissolution est complète, laissez éteindre le feu et refroidir le matras; quand il sera presque froid, vous aromatiserez votre Syrop avec une bonne cuillerée d'esprit de citron, dont nous avons donné la préparation dans notre première Partie, tom. 1, pag. 159. Cela fait, vous verserez votre Syrop dans les bouteilles ou fioles longues destinées à cet usage. Les Syrops de cannelle, de grenade, decerfeuil, de cresson se font de même.

Syrop violat.

Pilez, mais très-légèrement dans un mortier de marbre, et avec un pilon de bois, une livre de fleurs de violettes bien mondées de leurs queues et de leurs calices; je vous conseille de choisir la violette des jardins, préférablement à la violette des champs ou des bois, bien inférieure à l'autre, et pour l'odeur, et pour la couleur, et pour la vertu. Ayant légèrement pilé vos fleurs, mettez-les dans une cucurbite de verre, que vous aurez eu soin de bien faire chauffer auparavant et par degrés, de crainte qu'elle ne casse, vu les

circonstances de l'opération dont nous allons parler dans un instant ; ou, si vous vous défiez de votre adresse, prenez un pot de fayence dont l'ouverture ne soit pas bien large ; il faudra de même l'échauffer un peu avant que d'y mettre vos fleurs pilées : je recommande ici le verre ou la fayence, parce que les métaux pourroient nuire à la délicatesse que doit avoir le Syrop : ils pourroient même lui communiquer des impressions dangereuses. Vos fleurs étant dans le vase convenable que vous aurez choisi, versez par-dessus deux livres d'eau bouillante, et c'est à cause de la circonstance de cette eau bouillante que je vous ai conseillé de faire chauffer, ou la cucurbite de verre, ou le pot de fayence de crainte qu'ils ne cassent; bouchez exactement le vaisseau dans lequel vous avez mis vos fleurs infuser dans l'eau, placez-le sur la cendre chaude, et faites durer l'infusion pendant douze heures, après quoi passez l'infusion au travers d'une serviette, en la pressant fortement pour en enlever toute la teinture; laissez reposer ce produit pendant une grosse demi-heure, décantez la liqueur par inclinaison pour séparer un peu de fécule qui se sera précipitée au fond; pesez-la, vous en trouverez à-peu-près dix-sept onces; pour ces

ART. XVII.

Des syrops

ART. XVII. Des syrops

dix-sept onces, prenez deux livres de sucre ; vous le concasserez, vous le mettrez dans un matras de deux pintes au moins, vous verserez par-dessus vos dix-sept onces d'infusion de fleurs de violettes, vous boucherez bien le matras, et vous le placerez au bain-marie, à un feu bien modéré ; il faudra remuer de tems en tems le matras sans le déboucher pour accélérer la dissolution du sucre, et bien prendre garde qu'il ne soit frappé d'un froid subit, ce qui pourroit le faire casser. Votre sucre étant dissous, laissez éteindre le feu et refroidir le matras, alors vous pourrez verser votre Syrop dans l'espèce de bouteilles dont nous avons parlé.

Les Syrops d'œillet, de fleur d'orange, de coquelicot se font de même.

Syrop de groseilles.

Prenez deux livres de groseilles un peu avant qu'elles ne soient tout-à-fait mûres, une livre de belles cesises et autant de framboises, ôtez-en les noyaux et tout ce qu'il y a de verd dans ces fruits, exprimez-en le suc dans une terrine, passez ce suc par un tamis, et laissez-le reposer pendant deux fois vingt-quatre heures, après quoi passez-le par la chausse jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair. Le parfum de la framboise est assez volatil, il pourra bien arriver que

votre suc n'en soit que très-foiblement impregné. Pour remédier à ce défaut, prenez une certaine quantité de framboises bien mûres, c'est-à-dire, proportionnellement à la quantité de suc bien clarifié que vous aurez obtenu ; mettez infuser ces framboises dans votre suc pendant trois ou quatre jours, après quoi versez le tout sur un tamis de soie, laissez filtrer tranquillement la liqueur sans presser la framboise. Pour huit onces de ce suc, prenez quinze onces de sucre concassé, mettez l'un et l'autre dans un matras, d'abord le sucre, ensuite le suc, placez le matras au bain-marie sur un feu modéré; quand le sucre sera tout-à-fait fondu, vous laisserez éteindre le feu et refroidir le vaisseau, après quoi vous verserez le Syrop dans l'espèce de bouteille dont nous avons parlé.

ART. XVII. Des syrops

Nota. Si vous voulez que votre Syrop soit d'une limpidité parfaite, il ne faudra point employer d'autre sucre que le sucre royal.

Autre manière pour faire le même Syrop.

Préparez votre suc de fruit, comme nous l'avons dit; mais au lieu de la dose de sucre que nous avons prescrite, contentez-vous de mettre une demi-livre de sucre en poudre sur une chopine de suc, et au lieu de vous servir de matras, mettez tout simplement votre sucre et votre suc dans une poële à confi-

ART. XVII. Des syrops

ture; votre sucre étant bien fondu, donnez quelques bouillons couverts à votre Syrop, retirez-le du feu, et étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

Syrop de vinaigre.

Prenez un bocal de verre ou bien une cruche de grès, faites infuser dans une pinte et demie ou deux pintes de bon vinaigre, autant de framboises bien mûres et bien épluchées qu'il pourra y entrer, sans que le vinaigre surnage; après huit jours d'infusion, versez tout-à-la-fois, et le vinaigre et les framboises sur un tamis de soie, laissez librement passer la liqueur sans presser le fruit; votre vinaigre étant bien clair et bien impregné de l'odeur de la framboise, vous en prendrez 16 onces, et pour ces 16 onces vous prendrez trente onces de sucre royal que vous concasserez grossièrement; vous le mettrez dans un matras, vous verserez votre vinaigre aromatisé par dessus, vous boucherez bien le matras, et vous le placerez au bain-marie, à un feu très-modéré; aussi-tôt que le sucre sera fondu, laissez éteindre le feu. et votre Syrop étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteille, que vous boucherez bien.

Syrop de verjus.

Prenez du verjus bien verd, écrasez-le dans une terrine, passez-le d'abord au tamis, et ensuite par la chausse jusqu'à ce qu'il soit

clair-fin; faites cuir ensuite trois livres de sucre à la petite plume ou au soufflé, versez dans la poële et sur le sucre cuit au degré que nous venons de dire, six livres de suc de verjus; faites cuire le tout à très-grand feu, de crainte que votre Syrop ne contracte un œil roux, faites-le cuire au perlé; étant cuit, retirez la poële du feu, laissez refroidir votre Syrop à demi, ensuite mettez-le en bouteille.

Des syrops.

Prenez deux livres de mûres un peu avant leur parfaite maturité, parce que si vous attendiez qu'elles fussent parfaitement mûres, votre Syrop serait trop fade, et pour être bon il doit être un peu aigrelet; reduisez en poudre fine deux livres de sucre, que vous mettrez dans une poële à confiture avec les deux livres de mûres, donnez-vous bien de garde d'écraser le fruit, votre Syrop resteroit trouble; mettez la poële et ce qu'elle contiendra sur un feu très-modéré; la chaleur fera bientôt crever les mûres qui, par ce moyen, rendront tout leur suc parfaitement clair, et ce suc dissoudra le sucre en poudre; faites prendre quelques bouillons au mêlange, vous reconnoîtrez le juste degré de cuisson, en faisant tomber d'un peu haut, et sur une assiete de fayence, du Syrop que vous aurez

Syrop de mûres.

ART. XVII. Des syrops

pris dans une cuillere; s'il n'éclabousse point, et qu'il fasse comme un petit bourlet autour de l'endroit où il sera tombé, vous jugerez qu'il est suffisamment cuit. Retirez pour lors la poële du feu, et lorsque le tout sera à peu près refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

Syrop de coings.

Prenez des coings bien mûrs, râpez-en la chair, passez-la par un linge pour en exprimer le suc, laissez-le rasseoir au soleil ou dans un lieu chaud, jusqu'à ce qu'il ait déposé sa fécule, passez-le pour lors par la chausse. Votre suc étant bien clarifié, vous prendrez une livre de sucre pour quatre onces de suc de coings; après avoir clarifié votre sucre selon l'Art, vous y verserez votre suc de coings, vous ferez cuire le tout au perlé, alors vous retirerez la poële du feu, et le Syrop étant presque froid vous le mettrez en bouteilles.

Syrop de pommes.

Il y a un Syrop de pommes fort en usage dans la Pharmacie; ce n'est point celui que nous allons décrire, nous ne donnerons ici que le Syrop de pommes simple et de pur agrément. Prennez six belles pommes de reinette, pelez-les et coupez-les par petits morceaux, mettez-les dans un matras avec trois quarterons de sucre en poudre, et trois cuil-

lerées

lerées d'eau, bouchez bien le matras et placez-le au bain-marie où vous le laisserez pendant deux heures, le feu au degré de l'eau bouillante; ayez soin de remuer de tems en tems le matras sans le sortir de l'eau, ce qu'il faut faire adroitement, de crainte qu'il ne soit frappé de froid et qu'il ne casse. Après deux heures de cuisson, laissez éteindre le feu et refroidir le matras sans le sortir du bain. Quand le Syrop sera presque froid, vous l'aromatiserez en y exprimant du suc de citron, et en y ajoutant une cuillerée d'esprit de citron, ou, si vous l'aimez mieux, une cuillerée d'esprit de cannelle, ou bien de l'eau de fleur d'orange; ou enfin tel parfum qu'il vous plaira. Vous pourriez bien voir pour lors une espèce de fécule se précipiter au fond du matras; laissez reposer le tout pendant quelques heures encore, après quoi versez bien doucement votre Syrop dans les bouteilles; il faut tâcher d'opérer avec assez d'adresse pour qu'il ne se trouble pas.

ART. XVII. Des syrops

Voulez-vous faire un autre Syrop de pommes agréable, mais qui ne se conserve pas long-tems, prenez la quantité qu'il vous plaira de pommes de reinettes, coupez-les par rouelles assez minces, rangez-les par lits sur des petites regles de bois fort étroites,

Autre Syrop de pommes.

ART. XVII. Des Syrops

traversant en tout sens la terrine d'un bord à l'autre; commencez par faire un lit de rouelles de pommes, ensuite un lit de sucre en poudre, et puis un lit de rouelles de pommes, et encore un lit de sucre, jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pommes; portez votre terrine arrangée de la sorte dans un lieu frais, pendant vingt-quatre heures; le sucre ne manquera pas de se fondre et d'entraîner avec lui tout ce qu'il y a de plus savoureux et de plus aromatique dans la pomme, et vous aurez le lendemain un Syrop très-agréable, qui le deviendra encore davantage si vous le parfumez avec l'esprit de citron ou l'eau de fleur d'orange.

Syrop capillaire.

Le capillaire, et nous n'entendons parler ici que du capillaire de Canada, quoique celui de Montpellier soit tout aussi bon; le capillaire est un végétal qui contient un principe odorant, léger, et fort agréable. Ce principe, extrêmement volatil, se dissipe en grande partie pendant la cuisson du Syrop, de manière qu'après cela il ne reste guères que la partie extractive de la plante. Il faut donc, si l'on désire conserver à ce Syrop l'odeur du capillaire, il faut lorsqu'il est suffisamment cuit, le verser tout bouillant sur du nouveau capillaire haché grossière-

ART. XVII. Des Syrops

ment, bien couvrir le vaisseau, et le laisser ainsi en infusion jusqu'à ce qu'il soit parfaitement refroidi ; on le passe ensuite par une étamine, pour séparer les feuilles du capillaire ; moyennant cette double infusion le Syrop contracte un goût et une odeur de capillaire qui embaume. Cette observation présupposée, prenez une once de capillaire de Canada, mettez-la dans une terrine vernissée, versez par-dessus quatre livres d'eau bouillante, laissez durer l'infusion pendant douze heures, sur de la cendre chaude, exprimez et coulez cette infusion ; elle vous donnera une forte teinture de capillaire ; faites fondre dans cette teinture quatre livres de sucre, mettez le tout dans une poële à confiture, que vous placerez sur le feu, et que vous clarifierez au blanc d'œuf, selon l'Art. Continuez la cuisson ; quand votre Syrop sera au perlé, versez-le promptement sur du nouveau capillaire haché, que vous aurez mis dans une terrine, couvrez bien cette terrine, et quand vous verrez que le Syrop se refroidira, vous pourrez l'aromatiser, si c'est votre goût. En tout cas ce n'est pas le mien ; je préfère le parfum naturel du capillaire à tous les autres, du moins lorsqu'il est question de cette espèce de Syrop. Etant

ART. XVII.

parfaitement refroidi, mettez-le en bouteilles que vous boucherez bien.

Des syrops

Prenez six onces de racines de guimauve récente, lavez-les à plusieurs reprises pour bien en emporter toute la terre, ôtez-en la première écorce en les ratissant légèrement; coupez-les par tranches, faites-les bouillir dans trois ou quatre livres d'eau, sept ou huit minutes seulement, et pas davantage, parce que les racines de guimauve en bouillant plus long-tems formeroient un mucilage capable de gâter votre Syrop; passez cette décoction par un tamis pour en séparer les racines, faites-y fondre six livres de sucre, clarifiez le mêlange au blanc d'œuf, comme nous l'avons si souvent enseigné; écumez-le avec soin, faites-le cuire au petit perlé, alors retirez promptement la poële du feu, laissez refroidir votre Syrop, après quoi vous le mettrez en bouteille.

Syrop d'écorces de citron.

Prenez cinq onces de zestes récens de citron, mettez-les dans une cucurbite de verre, que vous aurez soin de bien échauffer auparavant et par degré; si vous craignez de casser votre cucurbite, servez-vous d'un vaisseau de terre vernissé capable de résister au feu. Versez sur vos cinq onces de zestes de citron deux livres d'eau presque bouillante,

Des Syrops

bouchez le vaisseau exactement, et placez-le sur la cendre chaude pendant douze heures; après ce tems, coulez l'infusion sans expression des zestes, ajoutez deux livres de sucre en poudre grossière, faites cuire le tout au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; retirez pour lors votre Syrop du feu, et quand il sera à demi refroidi, vous augmenterez son parfum en y versant quelques gouttes d'esprit de citron.

Syrop d'orgeat.

Prenez une livre d'amandes amères et autant d'amandes douces, jetez-les dans l'eau bouillante, mais hors du feu; il faut les y laisser tremper un demi-quart d'heure, ou du moins jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement, épluchez-les pour lors, et à mesure jetez-les dans l'eau froide, après quoi pilez-les dans un mortier de marbre, en y jetant de tems en tems une petite portion d'une pinte d'eau, dont le reste doit vous servir dans le cours de l'opération; ainsi pilez bien vos amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte déliée, de manière que l'on n'apperçoive aucun fragment d'amandes; délayez cette pâte avec la plus grande partie de la pinte d'eau dont nous venons de parler, réservez-en seulement six onces ou environ; passez la pâte délayée au

ART. XVII. Des Syrops

travers d'une toile forte, au moyen de deux personnes qui l'exprimeront fortement; remettez le marc exprimé dans le mortier, pilez-le de nouveau en ajoutant peu à peu le reste de l'eau que vous aurez réservée; passez de nouveau le mêlange par le linge, et tirez-en tout ce que vous pourrez par expression; mêlez vos deux produits ensemble, et c'est ce que l'on appele lait d'amande.

Mettez ce lait dans un matras dont le tiers au moins demeure vuide, ajoutez une livre douze onces de sucre pilé grossièrement, et placez le tout au bain-marie, après avoir bien bouché le matras. Lorsque le sucre sera dissous entièrement, ce que vous accélérerez en remuant de tems en tems le matras avec précaution, vous laisserez éteindre le feu; et lorsque le vaisseau sera presque refroidi, vous aromatiserez votre Syrop avec une égale quantité d'eau de fleur d'orange et d'esprit de citron. Cela fait, vous pourrez passer le tout au travers d'une étamine blanche, et enfin vous le mettrez en bouteille.

Au lieu de vous servir de matras, si vous vous défiez de votre adresse, vous pourrez préparer votre Syrop d'orgeat d'une autre manière. Faites cuire la dose de sucre prescrite

dans une poële à confiture, et à la forte plume; alors jetez-y votre lait d'amande, faites-lui prendre un ou deux bouillons tout au plus, et retirez-le sur-le-champ du feu; étant presque refroidi, vous l'aromatiserez avec de l'eau de fleur d'orange et de l'esprit de citron, comme nous l'avons dit. Si vous faites votre Syrop d'orgeat selon cette dernière manière, prenez bien garde qu'il ne se fasse une trop grande évaporation, votre Syrop cuiroit trop et deviendroit par là sujet à se candir; mais de quelque manière que vous vous preniez pour faire cette espèce de Syrop, après l'avoir mis dans des bouteilles bien bouchées, vous verrez au bout d'un certain tems que ce Syrop se partage en deux parties; la partie inférieure devient claire et transparente, et la partie supérieure reste blanche comme du lait, et opaque. N'allez pas vous imaginer en voyant cela que votre Syrop est gâté; non, c'est ainsi qu'il doit être lorsqu'il est bien fait. La partie supérieure n'est point autre chose que le lait d'amande mêlé de son parenchyme et d'un peu de Syrop; et la partie inférieure n'est, à proprement parler, que le sucre dissous. Lors donc que vous voudrez faire usage de votre Syrop, il faudra bien remuer votre bouteille de haut en bas, afin

ART. XVII. Des syrops

de mêler exactement la partie supérieure avec la partie inférieure ; il faudra même de tems en tems répéter ce mêlange sans avoir dessein de faire usage de votre Syrop, et cela pour empêcher que la partie supérieure trop long-tems privée de sucre, ne moisisse.

Obser-vations.

Les Syrops ayant été préparés avec toutes les précautions que nous avons indiquées, pourront se conserver plusieurs années. Quelque tems après avoir été faits on pourra remarquer dans quelques-uns un léger mouvement de fermentation, il ne faut pas s'en allarmer ; si d'ailleurs le Syrop a été bien préparé, ce mouvement n'aura point de suite, dans peu il disparaîtra. Il n'en sera pas de même si les Syrops ont été préparés avec négligence ; la fermentation pourra devenir si violente que les Syrops se gâteront à ne pouvoir jamais servir. Cet accident fâcheux peut avoir plusieurs causes : tels sont sur-tout des sucs mal épurés, une cuisson trop foible ou trop forte, des doses de sucre excessives ou insuffisantes ; quand quelques-unes de ces négligences ont eu lieu, les altérations ne tardent pas à s'annoncer ; on voit les Syrops se troubler, devenir mousseux ; ils écument et perdent insensiblement toutes leurs bonnes

qualités au point de n'être plus reconnoissables. ART. XVII. Des syrops

J'ai indiqué à chaque recette les précautions qu'il falloit prendre pour éviter ces sortes d'accidens, et auxquels je ne connois point de remèdes que de travailier de nouveau les Syrops dès que l'on commence à y remarquer quelque défaut essentiel. Il faudra donc promptement les faires recuire, ou pour diminuer la dose du sucre, ou pour l'augmenter, ou enfin pour les épurer des fécules que l'on y avoit laissées dans la première préparation; travail ingrat, souvent infructueux, sur-tout s'il s'est formé une moisissure qui ait communiqué un mauvais goût à toute la masse du Syrop, ou bien si les Sirops ont passé de la fermentation vineuse à la fermentation acéteuse; quand ils sont parvenus à ce dernier degré d'altération, il n'y a plus rien à faire, tout est désespéré. Il n'en est pas de même d'une petite pellicule blanche que l'on pourra remarquer sur la surface des Syrops contenus dans des bouteilles entamées; c'est une espèce de petite moisissure qui ne provient pas de ce que les Syrops ont été mal faits, mais d'un peu d'eau qui s'est trouvé dans les bouteilles, et qui ne sauroit tirer à conséquence. Un excès de sucre ou de cuis-

ART. XVII. Des Syrops

son peut occasionner des ravages bien plus considérables ; le Syrop, dans l'un et l'autre cas, entre à la vérité plus difficilement en fermentation, mais elle est tôt ou tard inévitable; et lorsqu'elle vient une fois à commencer, les progrès en sont rapides et les suites terribles, le Syrop acquiert une force expansive si grande, qu'il chasse les bouchons avec violence, et se répand au dehors en forme de mousse, ou si les bouchons sont assez bien arrêtés pour résister à ce premier effort, dans la suite il rompt les bouteilles avec éclat et en mille pièces. Que l'on juge par ces effets de la précaution qu'il faut prendre pour bien préparer les Syrops.

Mais supposons que l'on n'ait rien à se reprocher touchant ce dernier article, et que les syrops aient été préparés avec le plus grand soin, il ne faut pas compter pouvoir les conserver pendant un tems un peu considérable, à moins que l'on ne prenne de nouvelles précautions; elles ne sont, ni en grande quantité, ni fort difficiles ; nous allons indiquer celles qui nous ont paru de quelque importance.

Il ne faudra mettre vos Syrops que dans des bouteilles d'un très-petit diamètre, parce qu'étant obligé de les laisser en vuidange,

moins votre Syrop aura de surface, et moins l'air pourra agir sur lui. Ainsi ces bouteilles d'une forme oblongue ne doivent point excéder le diamètre de deux pouces, et seront à-peu-près de la continence de 6 à 8 onces.

ART. XVII. Des Syrops

Quelque tems après que les syrops auront été faits, il faudra déboucher toutes vos bouteilles, pour enlever avec une plume une petite pellicule souvent moisie qui se sera formée entre le bouchon et la surface du Syrop.

Il faudra enfin, autant que les circonstances pourront le permettre, placer vos bouteilles de Syrop dans un endroit d'une température à-peu-près égale dans toutes les saisons, ni trop froide, ni trop chaude. Au défaut d'un endroit semblable, pour plus de surté, il faudra placer vos bouteilles à la cave. Voilà à peu près tout ce que l'expérience et les bons Artistes m'ont appris touchant la préparation et la conservation des Syrops. Si l'on suit avec exactitude ce que j'ai proposé, j'ai tout lieu de croire que l'on ne sera pas mécontent de son travail.





NOUVELLE CHYMIE DU GOÛT ET DE L'ODORAT.

QUATRIÈME PARTIE.

DES ODEURS.

Dissertation sur l'Odorat et sur les Odeurs.

LES Odeurs ne doivent point passer pour une chose indifférente dans l'économie animale ; n'eussent-elles d'autres propriétés que

Des Syrops

d'affecter l'ame délicieusement, elles mériteroient par cela seul qu'on s'appliquât à les bien connoître. On conçoit aisément que nous ne prétendons parler ici que des Odeurs agréables ; s'il nous arrive de parler par la suite des Odeurs fétides, ce ne sera que par incident.

Les Odeurs ne sont pas faciles à définir, peut-être parce que leur nature n'est pas trop bien connue. Ce que l'on sait de bien certain, est qu'elles ont pour principe un esprit très-subtil, très-pénétrant, que nous avons reconnu être un phlogistique très-exalté, mêlé à un principe salin, dont il est tantôt plus, tantôt moins chargé, et qui a été nommé esprit recteur par les Maîtres de l'Art. Ne soyons donc plus surpris si les Odeurs ayant pour principe le feu même, c'est-à-dire, la substance la plus active de la nature, sont d'une divisibilité qui passe l'imagination. L'esprit se perd quand il entreprend de calculer leur expansibilité prodigieuse. Il est démontré par l'expérience, qu'une ligne cubique de substance aromatique s'insinue, s'étend, parfume un volume d'air d'un millier et plus, de pieds cubiques, sans que le volume de la substance aromatique perde rien, ni de sa figure, ni

de son poids (*a*). Un savant Naturaliste assure qu'ayant jeté le $\frac{1}{4}$ d'un dragme de benjoin dans quatre réchauds placés aux quatre coins d'une chambre, dans l'instant elle se trouva remplie de fumée bien odorante et bien visible ; cette chambre étoit longue de 24 pieds, large d'autant, et haute de 16 ; elle contenoit par conséquent 9212 pieds cubiques d'air, qui étant multipliés par 1000, ou par le nombre de pouces contenus dans un pied cubique, en supposant avec les Anglois le pied de 10 pouces, montoit à 9,216,000 pouces ; or la $\frac{1}{1000}$ partie d'un pouce est visible, donc la $\frac{1}{1000000}$ partie d'un pouce cubique le sera ; ainsi, y ayant dans un pouce 1,000,000 parties visibles, il y avoit dans la chambre 9,216,000,000,000 également bien visibles et bien sensibles ; et supposé que dans chacune il n'y eût qu'une particule de benjoin, il falloit que la $\frac{1}{8}$ partie de ce parfum se fût divisé en plus de neuf fois mille millions de particules, quoique sa quantité n'approchât pas de beaucoup l'étendue d'un pouce. Prodigieux effet du phlogistique ! Il

(*a*) Nieuventit, exist. de Dieu, prouvée par les merveilles de la nature. Liv. 3, ch. 2.

Dissertation sur l'odorat et sur les Odeurs

est palpable, il est sensible, et nous n'en sommes pas mieux instruits de la nature des Odeurs. On les trouve adhérentes à presque toutes les substances connues par l'intermède de l'eau, des esprits et des huiles, mais jusqu'à présent il n'a point été possible de s'emparer d'elles séparément de toute espèce de substances. Dans les plantes aromatiques elles s'unissent avec tant de facilité aux huiles essentielles qu'on seroit presque tenté de confondre les Odeurs avec ces huiles; cependant il s'en faut bien qu'elles constituent une seule et même chose avec elles, puisqu'il arrive fréquemment aux huiles de perdre leur odeur sans perdre pour cela aucune de leurs autres propriétés; elles ne perdent même rien de leur phlogistique : chose étonnante! et cependant nous sommes obligés de reconnoître que les Odeurs ont le phlogistique pour principe, mais un phlogistique singulièrement combiné sans doute, et capable de produire des effets qui lui sont propres en vertu de son union avec un autre principe de nature saline, dont l'existence est pareillement bien avérée, mais dont la véritable essence n'est pas mieux connue. Ces effets dont je veux parler n'ont de rapport qu'au seul sens de l'Odorat, et sont parfaitement analogues

analogues à ceux que les sons produisent sur l'ouie, et les saveurs sur le goût; c'est-à-dire, que dans les Odeurs le principe salin commence par s'insinuer dans le tissu des fibres, il les dispose, il les prépare à recevoir l'action simultanée du phlogistique qui l'accompagne, et cette action consiste dans les vibrations harmoniques, excitées dans les nerfs par le phlogistique. Pour mieux concevoir le mécanisme de cette opération surprenante, traçons ici une légère ébauche de l'organe de l'odorat. C'est le nez, composé de deux ouvertures appelées narines, séparées par une cloison, et tapissées en dedans par la membrane prolongée de la bouche, du gosier, de l'œsophage et de l'estomac, mais beaucoup plus fine dans cette partie, et par-conséquent plus susceptible de sensations vives, parce que les mamelons en sont plus déliés et plus remplis d'esprit; c'est aussi ce qui fait que l'Odorat et le goût ont à la vérité beaucoup de rapport entre eux, sans cependant être le même sens. Rarement l'organe du goût est affecté sans que l'Odorat le soit; mais l'Odorat peut l'être très-vivement, et l'est même toujours, sans que le goût en ressente rien.

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

Les deux narines sont terminées par deux

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

cavités d'abord assez étroites, et qui vont en s'élargissant toujours jusqu'au fond du gosier, où elles se réunissent en une seule; c'est le passage qui communique du nez au conduit de la respiration. Toute cette cavité est recouverte de la membrane appelée pituitaire, parce qu'elle est comme le réservoir de la pituite, du mucus, et de quelques sucs gastriques nécessaires à la digestion; c'est là que vont aboutir les extrémités du nerf olfactif, après avoir passé, à la sortie du cerveau, par un os tout parsemé de petits trous comme un crible, et que l'on nomme par cette raison, os cribleux ou pongieux. Les extrémités du nerf olfactif épanoui sur la membrane pituitaire, forment comme des glandes d'un tissu velouté, très-propre à se charger des vapeurs odorantes, et à les transmettre aux fibres nerveuses de l'Odorat. Mais pour produire sûrement cet effet, il falloit quelque chose qui rassemblât ces vapeurs, et qui les retînt dans le voisinage de la membrane pituitaire, en un mot, qui empêchât leur dissipation trop subite. C'est donc pour prévenir cet inconvénient que l'Auteur de la nature a placé dans l'intérieur du nez deux autres conduits semblables à deux cornets de papier qui s'avancent très-avant dans la première cavité

dont nous avons parlé. Cette structure singulière est admirable pour embarrasser et pour retenir dans ses contours, les vapeurs qui y ont été portées, conjointement avec l'air attiré par les organes de la respiration; et par ce moyen les sels et le phlogistique dont l'esprit recteur est composé, et dont ces petites vapeurs sont abondamment chargées, ont le tems d'agir sur la membrane pituitaire : plus ces deux cornets sont allongés, et plus la sensation doit être exquise. Après cet exposé physiologique du sens de l'Odorat et de ses organes, ce qu'il m'en reste à dire sera plus clair et plus intelligible.

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

Nous avons observé que les Odeurs sont facilement divisibles et presque à l'infini. Cette propriété les rend d'une pesanteur spécifique beaucoup plus légère que celle de l'air le plus subtil; celui-ci doit donc s'en emparer aisément; il doit les charrier, les répandre, les transmettre en long, en large, en tout sens et jusqu'aux narines. Ce n'est point encore là que les Odeurs excitent la sensation. Comme le jeu des organes de la respiration tend à attirer l'air pour enfler les poumons, cet air attiré et chargé des vapeurs odorantes, passe jusque dans la cavité où sont placés les deux conduits en forme

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

de cornets ; étant parvenu jusque là, il n'en sort pas avec la même facilité qu'il y est entré d'abord ; l'issue en est trop étroite, il faut donc qu'il y séjourne.

Pendant ce séjour les sels et le phlogistique de l'esprit recteur, ou, si l'on veut, les Odeurs ont le tems de se développer et d'agir sur les glandes de la membrane pituitaire ; ces glandes placées à l'extrémité du nerf olfactif par une contraction subite de ce nerf, font l'office de plusieurs petites pompes ; elles sucent, attirent, repoussent, et font passer l'esprit recteur dans les fibres du nerf ; là, par un double mouvement de contraction et de dilatation du même nerf successivement répété, l'esprit recteur est comme chassé en avant, et forcé de fluer le long des fibres jusqu'à leur extrémité intérieure, où probablement il se communique à l'ame en excitant la sensation que l'on nomme olfaction.

On peut inférer de ce mécanisme combien les Odeurs peuvent être pernicieuses ou salutaires relativement à la nature de leurs sels et de leur phlogistique, ou plutôt relativement à leurs combinaisons spécifiques. Je suis persuadé qu'une Odeur préparée à mauvaise fin seroit capable de donner la mort

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

plus efficacement et plus promptement qu'aucune autre espèce de venin pris par les voies ordinaires. Ne voit-on pas des Odeurs fortes causer sur-le-champ des vapeurs, des étourdissemens, la léthargie? Par la même raison, je crois que les Odeurs préparées avec intelligence seroient capables d'opérer des effets salutaires avec un succès supérieur. Il y a mille indispositions du corps qui ne proviennent que de la constitution cacochyme du cerveau, et à laquelle il seroit peut-être aisé de remédier par la voie des Odeurs. Quels miracles n'ont point opéré dans des attaques céphaliques, le sel d'Angleterre, les eaux spiritueuses, et même le tabac? Il est cependant bon d'observer ici que l'usage des aromates doit être modéré; l'excès peut tirer à des conséquences dangéreuses. Un usage immodéré des Odeurs seroit capable d'émousser les glandes de la membrane pituitaire, et priver par ce moyen le nerf olfactif de ses principales fonctions. On a vu des personnes, indiscrètement sensuelles, ne flairer plus rien, parce qu'elles avoient flairé avec trop de volupté. *Ne quid nimis.* C'est encore ici le cas d'appliquer ce mot.

J'ai insinué plus d'une fois que je soupçonnois une analogie complète entre tous les

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

sens (*a*), et j'ai conclu qu'ils devaient tous avoir leur progression harmonique. Nous avons remarqué que les modifications de l'ouie, ou les sons, consistoient dans une vibration plus ou moins forte de l'air; que les modifications du goût, ou les saveurs, consistoient dans une vibration plus ou moins forte des sels fixes; ne pourrions-nous pas avancer que les modifications de l'Odorat ou les Odeurs, consistent dans une vibration plus ou moins forte de l'esprit recteur, et conséquemment que les Odeurs doivent avoir leurs tons harmoniques, ainsi que le son, les saveurs et les couleurs?

Persuadé de cette analogie, je me promettois d'ébaucher les principes d'une musique olfactive; comme j'avais ébauché la gamme de la musique du goût; mais en examinant ce projet avec réflexion, je me suis trouvé dans un embarras dont je ne compte pas sortir; non pas que les Odeurs n'ayent tout ce qu'il faut pour établir une harmonie entre des tons variés à l'infini; mais, soit pénurie du côté des Langues, qui manquent de termes pour exprimer ces tons primitifs, soit négligence du côté des Physiologistes, qui

(*a*) Dissertation prélimin.

ne les ont point encore observés, je n'ai trouvé que deux termes qui énonçassent deux tons ou deux Odeurs primitives, le suave et le fétide. Les autres dénominations sont toutes spécifiques, c'est-à-dire, dérivées des noms des corps odorans, comme l'Odeur de fleurs d'orange, l'odeur de rose, l'odeur de jasmin, etc., ce qui est aussi incorrect pour caractériser les Odeurs primitives que si je disois le son d'un orgue, d'un violon, d'une flûte, etc., pour caractériser les sons primitifs; ou bien la couleur de bois, d'écarlate, de charbon, de craie, etc., pour désigner les couleurs primitives; ou bien enfin le goût de poivre, de sucre, de vin, etc., pour indiquer les saveurs primitives.

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

Ceci devient encore plus sensible, si l'on fait attention que l'amer, le doux, le piquant sont toujour l'amer, le doux, le piquant dans quelques corps savoureux qu'ils puissent se trouver, tout comme l'ut, mi, sol, sont toujours les mêmes tons sonores, de quelques instrumens qu'ils partent, soit à corde ou à vent; de même les odeurs de rose, d'œillet, d'orange, sont à la vérité différentes entre elles, mais elles conviennent toutes dans le ton fondamental de suave. Pour que leur différence pût servir à caractériser les tons

Dissertat. sur l'Odorat et sur les Odeurs.

ou Odeurs primitives, il faudroit pouvoir les énoncer par des termes généraux, et c'est ce qu'on n'a point encore fait, du moins que je sache. La chose n'est sans doute pas impossible, mais pour réussir il me semble qu'il faudroit être un peu plus qu'Anatomiste, Chymiste, même Physicien. Dans un siècle aussi curieux que le nôtre, et où les nouvelles découvertes sont si applaudies, celle-ci ne pourroit manquer d'être parfaitement bien reçue. Il seroit donc à souhaiter qu'il prît envie à quelque Savant du premier ordre, de bien étudier cette partie encore inconnue de la Physiologie, et de nous faire connaître exactement les Odeurs primitives, dût-il s'autoriser du privilége de Guy l'Arétin, et les énoncer par des termes aussi singuliers qu'ut, ré, mi, fa, etc. Il suffiroit de donner une notion exacte de leurs propriétés, comme nous avons celle des sons; nous pourrions nous flatter alors d'être enrichis d'une découverte inconnue aux anciens et aux modernes.

ARTICLE PREMIER.

Principes généraux pour la distillation des substances odorantes.

AYANT rapporté le plus succinctement et le plus clairement qu'il m'a été possible, tout ce qui concernoit la théorie des odeurs, il est tems de proposer une pratique facile pour les extraire des substances particulières où elles se trouvent confusément mêlées avec d'autres principes.

Nous avons dit que l'esprit recteur étoit le seul principe des Odeurs (*a*) ; nous avons tâché de faire connoître cette substance singulière du côté de ses effets seulement, n'étant pas possible de pouvoir l'obtenir dans toute la simplicité de sa nature, à cause de sa ténuité et de sa fugacité, qui ne permettent pas qu'il se fixe sans être uni à une autre substance quelconque ; union qui n'est pas toujours égale, mais qui varie beaucoup

(*a*) *Voyez* tom. I., pag. 19 et 20.

Art. I. Principes gén., etc.

et en raison de certaines combinaisons spécifiques, c'est-à-dire, que tantôt ce sera le phlogistique qui dominera dans la substance odorante qui renferme l'esprit recteur, et tantôt ce sera le principe salin; or, c'est cette différence de combinaison qui constitue la différence des Odeurs; parce que c'est toujours en raison de cette différence que les vibrations olfactives s'exécutent sur la membranc pituitaire, siége de l'odorat.

Notre principal objet doit donc être de chercher cet esprit recteur par-tout où nous pourrons le trouver avec abondance : cela ne suffit point encore; comme il est d'une extrême volatilité, et qu'il est impossible de pouvoir l'obtenir seul et sans qu'il soit uni à quelque substance plus fixe que lui, il faut s'appliquer à reconnoître les substances auxquelles il s'unit le plus volontiers, afin de les lui présenter et de faciliter son union avec elles. Or, l'expérience nous a appris que l'esprit recteur se mêloit assez bien avec l'eau naturelle ordinaire, beaucoup mieux cependant avec les esprits ardens, mais supérieurement bien avec les huiles essentielles. Ces trois circonstances nous offrent trois classes bien distinctes et bien naturelles sous lesquelles nous pouvons ranger les Odeurs. Eaux

Art. I.

Principes gén., etc.

odorantes simples, I.re classe ; eaux odorantes spiritueuses, II.e classe ; huiles essentielles aromatiques, III.e classe ; et comme chacune de ces classes a des résultats qui la caractérisent, chaque classe exige aussi une manipulation qui lui est propre, c'est ce que nous allons indiquer par ordre.

Dans tous les cas où les Odeurs ne s'annoncent pas comme actuellement unies à une substance onctueuse inflamable, fort abondante, et qui leur sert de base, il faut leur présenter un sujet analogue auquel elles puissent s'attacher et se fixer au moins pour un tems assez considérable, l'eau naturelle simple paroît fort bien remplir cette vue. Il ne faut cependant pas croire que l'eau en toute sorte de quantité, puisse servir à cè dessein ; non sans doute, ce seroit le moyen de diviser l'esprit recteur en particules si petites, qu'il ne produiroit plus aucun effet sensible. Il convient donc de proportionner la quantité d'eau à la quantité d'odeur que le sujet sur lequel on travaille peut fournir ; or, nous n'avons guères de règles générales bien certaines sur cet article ; il y a des fleurs qui renferment assez de parfum pour aromatiser une assez grande quantité d'eau, telles sont la rose et la fleur d'orange ; cependant si l'on

ART. I. Principes gén., ect.

outre-passe de beaucoup la proportion d'eau requise, le parfum ou, si l'on veut, l'esprit recteur trop divisé, ne produit presque plus d'effet. D'un autre côté, il y a des substances qui paroissent extrêmement odorantes avant l'analyse, et dont on n'a jamais pu tirer un soupçon d'odeur par la distillation : telles sont les fleurs de jonquille, de violette, de jasmin, et presque toutes les liliacées. Ces sortes de fleurs constituent une classe à part ; elles exigent un procédé particulier, et nous en dirons peut-être deux mots par la suite. Observons encore que l'on peut tirer de deux sortes d'eau simple de la plupart des substances odorantes ; l'une fort impregnée d'odeur, mais toujours en très-petite quantité, nous la désignons sous le nom d'eau essentielle ; l'autre, moins odorante, à la vérité, mais très-abondante, que l'on nomme simplement eau odorante. Nous allons donc communiquer ce que l'expérience nous a appris touchant les proportions qu'il faut observer dans l'extraction de ces deux espèces d'eau odorante simple.

I. procédé pour la Ire classe.

Pour distiller l'eau essentielle des plantes, prenez la quantité qu'il vous plaira de fleurs ou de plantes aromatiques, emplissez-en la moitié d'une cucurbite, et pas davantage ;

versez par-dessus un peu d'eau de rivière, de manière que, soit vos fleurs, soit vos sommités de plantes, ou enfin vos fruits ou vos baies, n'en soient que médiocrement humectées; couvrez la cucurbite de son chapiteau garni du réfrigérant, placez-le au bain-marie, de crainte que vos fleurs ou plantes ne brûlent au fond de la cucurbite; adaptez un matras pour récipient, collez les jointures, de façon cependant que vous puissiez ménager une très-petite ouverture pour donner passage à l'air sur-abondant qui se développe en grande quantité pendant l'opération; maintenez un feu moyen et toujours égal, vous obtiendrez une liqueur très-odorante, parfaitement claire, c'est notre eau essentielle. Pour l'avoir pure, donnez-vous bien de garde de tirer à la quantité, vous gâteriez tout; il faudra donc vous contenter de tirer trois gros de liqueur pour chaque livre ou de fleur ou de plante, ou etc.

ART. I.

Principes gén. etc.

Les Eaux odorantes simples n'exigent pas tant de précautions, et on en obtient d'avantage. Remplissez la moitié d'une cucurbite de quelque substance odorante que ce soit, fleurs ou plantes; versez par-dessus une forte décoction ou du suc de la plante ou des fleurs, objets de votre travail, et cela en quantité

II procédé pour la Ire classe.

ART. I. Principes gèn. ect.

suffisante pour que vos fleurs ne s'attachent pas au fond de l'alambic; distillez à feu nud, mais sagement gradué, de crainte de combustion. Pour éviter ce danger, je serois fort d'avis que l'on se servît dans le cas présent, d'une espèce de grille tout-à-fait semblable à celle dont nous avons donné le dessin en parlant de la préparation des marasquins (*a*), la décoction ou suc se précipiteroient au fond de l'alambic, mais la chaleur ou plutôt l'action du feu ne tarderoit pas à se faire sentir; pour lors cette décoction devenue bouillante ou à-peu-près, seroit forcé de s'élever; en s'élevant elle seroit obligée de pénétrer dans la masse de fleurs posées sur la grille; pour lors elle se chargeroit abondamment de l'esprit recteur qu'elle rencontreroit à son passage, et l'entraîneroit avec elle au haut du chapiteau, toujours sous la forme de vapeurs jusqu'alors; mais rencontrant la voûte froide du chapiteau, ces vapeurs aromatiques ne manqueront pas de se condenser et de tomber sous la forme d'eau limpide et odorante dans le récipient.

En général les alambics dont on se servira dans la présente distillation, ne doivent point

(*a*) *Voyez* tom. I, pag. 183 et suiv.

Art. I. Principes gén., ect.

être fort élevés ; en récompense ils seront d'une capacité assez remarquable, attendu le volume toujours considérable des sujets sur lesquels on travaille, et dont les résulats ne sont pas à beaucoup près d'un volume correspondant. Je conseillerois aussi, pour avoir des eaux bien impregnées, d'avoir toujours recours aux rectifications; c'est-à-dire, qu'après une première distillation faite comme nous venons de le dire, il faudra prendre l'eau odorante que l'on vient d'obtenir pour premier résultat, et la verser sur une nouvelle quantité de fleurs ou plantes, et procéder ensuite à une nouvelle distillation.

J'ai oublié de dire que si l'on emploie de l'eau dans cette opération, soit pour tirer la teinture des plantes par une forte décoction, soit pour humecter les fleurs, si on ne juge pas à propos d'en tirer le suc, il faudra toujours préférer l'eau de rivière à toute autre eau; on y jetera même quelques poignées de sel commun, tant pour la rendre plus pesante, que pour lui donner plus d'activité, et lui faciliter son passage jusques dans le parenchyme des fleurs ou plantes. L'on ne fera pas mal non plus de laisser les fleurs en macération dans l'eau salée, mais vingt-quatre heures seulement, et pas davantage.

ART. I. Principes gén., etc.

Les Eaux odorantes, quoique bien préparées de la manière dont nous venons de le dire, ne se conservent guère plus de deux ans; c'est beaucoup encore, sur-tout lorsqu'il n'est pas possible d'en obtenir autrement l'esprit recteur, ou du moins sans qu'il en coûte beaucoup de peine et de dépense. Telle est l'eau de rose, si agréable et si utile dans bien des cas, sans parler de la fleur d'orange beaucoup plus estimée encore.

Procédé pour la II.e classe.

Les esprits odorans qui forment la II.e classe se préparent tout différemment. L'objet de notre travail dans ce procédé est d'unir l'esprit recteur à un esprit ardent quelconque, mais plus particulièrement à l'esprit de vin; mais comme il y a une affinité plus marquée entre l'esprit de vin et l'esprit recteur qu'entre l'esprit recteur et l'eau commune, l'union entre ces deux esprits est bien plus intime et plus facile qu'entre l'esprit recteur seul et l'eau.

Quoique le procédé qui va nous occuper ait beaucoup de rapport aux divers procédés de notre première Partie, on se tromperoit beaucoup si l'on s'imaginoit que c'est tout-à-fait la même chose : car enfin les proportions dont il a été question ci-devant, étoient en raison des saveurs; ici elles sont en raison des

des Odeurs, différence qu'il faut bien prendre garde de ne pas confondre. Pour marcher avec quelque certitude dans cette nouvelle route, voici les règles générales qu'il conviendra d'observer.

On ne se servira jamais que d'esprit de vin parfaitement rectifié, et selon la méthode que nous avons proposée : ceci est de la plus grande conséquence. On emploiera toujours la voie de macération pour préparatif; elle durera le tems prescrit dans les recettes; on ne se servira pour cet effet que de vaisseaux de verre ou de terre vernissés, et toujours dans un lieu convenable, soit à la cave ou à l'étuve, comme nous aurons soin de le prescrire relativement à la nature des sujets qui nous occuperont. Les macérations bien faites, on procédera à la distillation, toujours au bain-marie et dans nos alambics ordinaires, soit de métal ou de verre. On aura recours à la rectification dans toutes les distillations du présent procédé. Comme il s'agit ici d'unir intimement l'esprit recteur pur avec l'esprit de vin pur, on ne sçauroit prendre trop de précaution pour écarter de cette union toute substance étrangère.

Les eaux spiritueuses odorantes nouvelle-

ART. I. Principes gén., etc.

ment faites sont sujettes à sentir une petite impression de feu qu'il est presque impossible d'éviter, malgré toutes les précautions que l'on pourroit prendre, mais il est facile de leur ôter cette impression qu'elles perdent d'elles-mêmes en vieillissant ; il est, dis-je, facile de la leur ôter en moins de six heures de tems ; il ne s'agit pour cela que de les plonger dans un mêlange de glace pilée, et de sel, et dans des bouteilles d'un diamètre moyen.

Les eaux spiritueuses odorantes ont cet avantage sur les eaux odorantes simples, que celles-ci ne peuvent se conserver qu'un ou deux ans tout au plus, au lieu que les autres se conserveroient éternellement, ou du moins pendant fort long-tems. J'ai conseillé ci-dessus la rectification des eaux spiritueuses odorantes, et cela pour deux raisons : la première, pour les dépouiller le plus qu'il est possible de toute espèce de phlegme et d'huile essentielle grossière ; la seconde, pour faire entrer dans l'esprit de vin, qui en fait la base, toute la quantité d'esprit recteur dont il est susceptible. Il ne faudra cependant pas prétendre l'en changer plus que de raison, il est un terme au delà duquel l'esprit de vin n'admet plus d'esprit recteur ; c'est le point de saturation qu'il faut apprendre à bien con-

noître, et on y parviendra avec un peu d'usage et d'attention.

Art. I. Principes gén., etc.

Procédé pour la III classe.

Nous renvoyons à la I.re Partie de cet Ouvrage, tom. 1, p. 26, pour tout ce qui concerne la nature et les propriétés des huiles essentielles, nous contentant de donner ici toutes les observations et toutes les instructions nécessaires pour obtenir ces huiles précieuses, que l'on peut envisager comme des espèces de réservoirs où la nature a déposé un amas prodigieux d'esprit recteur, qui, sans cette combinaison favorable, seroit en grande partie perdu pour nous.

I. Lorsqu'on voudra extraire l'huile essentielle des plantes, il faudra toujours attendre que la plante sur laquelle on se propose de travailler, soit parvenue à un état de maturité parfaite; trop jeune, elle ne rend presque que du phlegme par la distillation, et très-peu d'huile essentielle; il ne faut cependant point attendre qu'elle soit trop vieille ou entièrement desséchée sur pied; dans cet état, que je regarde comme une espèce de décrépitude, l'esprit recteur est dissipé en grande partie.

II. On aura grand soin de faire sécher à la chaleur douce d'un air tempéré les plantes dont on se proposera de tirer l'huile essen-

ART. I. Principes gén., etc.

tielle, parce qu'au moyen de cette désiccation toute l'humidité qui interceptoit les particules huileuses étant évaporée, ces mêmes particules ne trouvant plus d'obstacles à leur réunion, se rapprochent les unes des autres, enveloppent plus efficacement l'esprit recteur qui tend toujours à s'échapper, et se manifestent en abondance promptement et facilement au moyen de la distillation; voilà pourquoi une livre de plante desséchée, fournit autant d'huile essentielle que deux livres de la même plante nouvellement cueillie et encore toute fraîche. Cette préparation offre donc un avantage bien réel en ce que l'on expédie dans un tems donné, le double plus de plante que l'on ne feroit sans cette préparation, et cela, parcé que les plantes desséchées, formant un moindre volume, votre alambic en contient bien davantage; il ne faudra cependant pas porter cette désiccation trop loin, parce que si vous la poussiez jusqu'à une espèce de torréfaction, il arriveroit que l'huile essentielle la plus subtile et la plus aromatique, excitée par une chaleur trop violente, se dissiperoit en grande partie, et qu'il ne vous resteroit plus qu'une huile essentielle épaisse, d'une couleur foncée, d'une odeur peu gracieuse et peut-être

empyreumatique. Il n'en est pas de même des fleurs, elles n'exigent pas de désiccation; il suffit de les cueillir dans un tems sec et serein, jamais pendant la pluie.

Art. I. Principes gén., etc.

III. On fera toujours macérer dans de l'eau de rivière les substances odorantes dont on se proposera de tirer l'huile essentielle, mais vingt-quatre heures seulement et pas plus; on mettra trois parties d'eau pour une partie de substance odorante, sans oublier d'y ajouter du sel marin dans la proportion de trois poignées pour neuf pintes d'eau; c'est-à-dire, qu'il faudra mettre, pour trois livres de substance odorante, neuf pintes d'eau et trois poignées de sel.

IV. On ne remplira jamais son alambic moins des deux bons tiers; car si vous laissiez trop d'espace vuide, l'huile essentielle auroit trop de peine à s'élever jusqu'au haut du chapiteau; que si l'on s'avisoit pour surmonter cet obstacle d'augmenter la force du feu, non-seulement on l'exposeroit à dissiper une bonne partie de l'esprit recteur, mais encore on pourroit fort bien occasionner par là la combustion des plantes. Il ne faudra pas non plus remplir tout-à-fait la cucurbite, de crainte que les matières venant à se gonfler, ce qui arrive presque toujours, elles ne mon-

ART. I. Principes gén., etc.

tent tout-à-coup jusqu'au haut du chapiteau, et ne sortent en substance et pêle-mêle avec l'eau, dans le récipient; et supposé que vous soyez assez adroit pour éviter cet inconvénient en ménageant beaucoup votre feu, je doute fort que vous le soyez assez pour empêcher que l'huile essentielle ne soit fort troublée, et chargée de particules étrangères. Il faudra donc vous en tenir à la règle que nous venons d'établir, qui consiste à ne pas charger trop votre cucurbite, ni trop peu, mais aux deux bons tiers, y compris l'eau.

V. Comme les huiles essentielles que l'on veut extraire ont des propriétés spécifiques fort différentes les unes des autres, qu'il s'en trouve de plus ou moins subtiles, de plus ou moins pénétrantes, quelques-unes fort légères, d'autres très-pesantes, etc., il faut nécessairement employer divers procédés pour opérer avec succès. Les huiles fort pesantes, comme l'huile de girofle, de cannelle, toutes celles encore qui se figent au moindre froid, comme celle d'anis, veulent être distillées à grand feu et dans des alambics fort peu élevés. Les huiles dont les qualités sont vives et pénétrantes, qui contiennent un sel volatil abondant et âcre, comme l'huile de romarin et de marjolaine, doivent être dis-

tillées à une chaleur très-tempérée ; si vous leur appliquez un feu trop vif, vous vous exposez à leur faire perdre leur odeur fine et gracieuse ; et de plus, non seulement elles pourront contracter une saveur âcre et une odeur forte, mais encore une couleur rebutante de jaune foncé, ou même tout-à-fait brune. On ne sauroit se figurer combien le seul degré de chaleur mal dirigée, est capable de produire de changement dans la substance des huiles essentielles.

VI. Les huiles essentielles n'ayant, ni la même pesanteur spécifique, ni la même consistance ne doivent point paroître sous la même forme, ni de la même couleur ; c'est à quoi il faut bien prendre garde pour ne pas prendre le change à la suite des résultats de chaque opération, essentiellement différens les uns des autres. De-là vient que l'on auroit grand tort de conclure que l'on a fort mal opéré, parce que différentes huiles essentielles paroîtront, l'une sous une forme, l'autre sous une autre ; l'huile de girofle, par exemple, est trés-blanche, l'huile essentielle de cannelle de même ; si cependant on les laisse dans un flacon qui ne soit pas tout-à-fait rempli, insensiblement l'air en altère la couleur et leur donne une teinte d'abord

jaune et ensuite rousse. L'huile de lavande est fort limpide, mais elle jaunit en vieillissant. L'huile de rhue est d'une couleur brune, celle de l'absynthe d'un verd noir, celle de fleur de camomille, ainsi que celle de fleurs de mille-feuille, ressemblent au plus bel azur; mais cette couleur charmante ne subsiste pas, elle dégénère en vieillissant, et se change enfin en une vilaine couleur jaune foncée. Je suis entré dans ce détail pour rassurer ceux qui seroient tentés de rejeter ces huiles essentielles comme mauvaises, parce qu'elles ne leur présenteront pas un œil flatteur; il est de leur nature d'être telles que nous les avons désignées, c'est-à-dire, un peu altérées au bout d'un certain tems, ainsi il ne faut pas les désirer autrement.

VII. Il y a des huiles essentielles qui ont un grand inconvénient; elles se figent comme du beurre, et s'attachent très-souvent aux parois des vaisseaux qui servent à leur distillation. Il est donc de la plus grande conséquence, après l'opération, de rincer ces mêmes vaisseaux avec de l'esprit de vin bien rectifié, afin d'enlever jusqu'à la moindre trace de ces huiles essentielles. Si l'on néglige cette précaution, il arrivera nécessairement qu'en se servant des mêmes vaisseaux pour extraire

des huiles essentielles d'une espèce différente, il arrivera, dis-je, que ces dernières huiles prendront une impression très-sensible de celles qui auront été distillées auparavant, et produiront par ce mêlange une discordance à laquelle on ne connoîtra plus rien.

VIII. Il ne faut pas s'attendre à tirer la même quantité d'huile essentielle de toutes les plantes ou fleurs indifféremment; le produit de chaque espèce est en raison de ses propriétés spécifiques. Or, il y a des plantes qui fournissent une quantité étonnante d'huile essentielle, tandis que d'autres n'en fournissent presque pas; nous avons déja fait cette remarque, nous allons en donner la preuve. La sabine, par exemple, fournit par la distillation deux onces et demie d'huile essentielle par livre; et une livre de noix muscade, n'en fournit qu'une once; il est vrai que l'on peut en retirer par expression une assez grande quantité de ce qui reste au fond de la cucurbite, mais cette dernière huile n'approche pas, à beaucoup près, de la première, pour la finesse et les autres qualités. une livre de fleurs de stœchas desséchées, fournit un peu plus de quatre gros d'huile essentielle; la fleur de lavande, beaucoup plus aromatique, plus pénétrante et plus sub-

ART. I. Principes gén., etc.

tile en fournit moins; il en est à peu près de même des feuilles de menthe desséchées. Mais le calamus aromaticus, le serpolet, l'origan, les deux camomilles, et d'autres fleurs ou plantes, quoique très-aromatiques, ne fournissent que très-peu d'huile essentielle, sans doute parce que le principe salin dans l'esprit recteur de ces plantes l'emporte sur le phlogistique.

Après avoir rapporté les observations qui m'ont paru les plus importantes pour guider nos Artistes dans l'extraction des huiles essentielles, nous terminerons cet Article par le procédé détaillé que cette opération exige.

Après avoir fait macérer pendant vingt-quatre heures, comme nous l'avons dit ci-dessus, vos plantes ou fleurs dans la quantité convenable d'eau salée, vous verserez le mélange dans une cucurbite de métal d'une capacité un peu grande, de neuf à dix pintes tout au moins, vous la couvrirez de son chapiteau garni du réfrigérant, dont vous luterez exactement les jointures avec de la colle de farine; vous appliquerez au bec de votre chapiteau le bout d'un serpentin, si vous en avez, à son défaut vous y ajusterez le même matras de la continence de quatre pintes au moins, que vous auriez ajusté à l'orifice in-

férieur du serpentin, si vous en aviez eu un; le serpentin conviendroit fort, mais absolument parlant, on peut s'en passer. En lutant le matras ou récipient, soit au bec de la cucurbite, soit à l'orifice inférieur du serpentin, vous aurez soin d'y ménager une petite ouverture pour laisser le passage libre à la grande quantité d'air que vos plantes ou fleurs ne manqueront pas de fournir. Cette précaution est nécessaire pour empêcher la rupture des vaisseaux.

Votre alambic, disposé comme nous venons de le dire, sera placé sur un fourneau à feu ouvert. Vous commencerez par un degré assez modéré, mais vous ne tarderez pas à le rendre plus violent; il ne faudra cependant pas passer le degré de l'eau bouillante, c'est celui qui convient le mieux dans cette opération, et que vous maintiendrez toujours également. Ne changez jamais l'eau du réfrigérant quoique fort chaude, parce qu'il importe beaucoup qu'elle ne soit pas froide, pour faciliter la séparation de l'huile essentielle d'avec les autres principes, car c'est là le but que vous vous proposez. Il n'en est pas de même de l'eau du serpentin, que vous rafraîchirez dès qu'elle commencerà à devenir tiède. Je fonde cette prati-

ART. I. Principes gén., etc.

que sur l'expérience qui ne s'est jamais démentie ; j'ai toujours tiré beaucoup plus d'huile essentielle en maintenant l'eau du réfrigérant un peu tiède, que lorsque j'avois soin de la rafraîchir souvent.

La première eau qui tombera dans le récipient sera peut-être claire, mais ce n'est pas le plus ordinaire ; en tout cas elle ne tardera pas à devenir laiteuse ; c'est la meilleure marque de la bonté de votre opération, parce que c'est une preuve que l'huile essentielle se détache de la plante ou fleurs sur lesquelles vous travaillez ; quand votre récipient contiendra une certaine quantité de cette eau laiteuse et fort aromatique, il vous sera facile de remarquer sur la surface de cette eau une couche d'huile bien distincte, épaisse d'une ou plusieurs lignes, et sensiblement séparée de l'eau sur laquelle elle nagera.

Dès que vous vous appercevrez que l'eau qui tombe par le bec du réfrigérant ou du serpentin ne sera plus laiteuse, mais bien claire, ce sera un signe qu'il n'y aura plus d'huile essentielle à attendre ; alors laissez éteindre votre feu, retirez tout doucement le récipient en l'agitant le moins qu'il sera possible. Cela fait, il sera question de séparer

l'huile d'avec l'eau laiteuse sur laquelle elle nagera ; pour en venir à bout avec plus de sûreté et de facilité, il faudra être deux personnes, l'une desquelles prendra un entonnoir de verre d'une capacité assez grande, c'est-à-dire, d'une pinte au moins ; elle le tiendra ferme d'une main, et de l'autre elle en bouchera l'orifice inférieur avec le bout du doigt index, qu'elle appliquera contre cet orifice, sans le fourrer dedans. Les choses ainsi disposées, la première personne le placera au-dessus d'une grande terrine ; pour lors, la seconde personne, munie du récipient qui contient tout le produit de la distillation, versera lentement dans l'entonnoir une partie de l'eau sur laquelle l'huile essentielle nagera. L'entonnoir étant plein, celui qui le tient débouchera l'orifice inférieur en retirant son doigt ; l'eau ne manquera pas de s'écouler ; mais si-tôt que l'huile essentielle approchera de l'orifice, il faudra le boucher promptement avec le doigt pour empêcher que l'huile ne s'écoule ; alors on rechargera une seconde fois l'entonnoir ; étant plein, on retirera le doigt comme la première fois, et l'on répétera toujours cette manipulation jusqu'à ce que l'eau soit entièrement séparée de l'huile, qui se trouvera seule dans l'entonnoir : pour

lors il sera facile de la verser dans un flacon qui bouche bien. Cette manière de séparer l'huile qui surnage est si sûre, et en même-tems si facile, qu'il m'est souvent arrivé de l'exécuter seul, et avec tant de précision que je ne laissois pas échapper une seule goutte d'huile dans la terrine, et qu'il ne restoit pas une seule goutte d'eau dans l'entonnoir après la séparation.

Si vous avez affaire à des huiles pesantes qui se précipitent au fond de l'eau, la séparation en est bien plus aisée. Vous verserez la plus grande quantité d'eau, qui surnagera pour lors, et quand vous remarquerez que l'huile essentielle qui est au fond, commencera à suivre le courant de l'eau que vous répandrez dans la terrine, servez-vous de l'entonnoir, comme nous l'avons dit, avec cette différence, que vous ne déboucherez l'orifice inférieur que pour donner passage à l'huile essentielle, au lieu que dans l'opération précédente vous le faisiez pour donner passage à l'eau.

Cette eau laiteuse dont nous venons de parler est extrêmement odorante; il ne faut pas en être surpris, c'est qu'elle est pleine d'esprit recteur ; il ne faudra donc pas la jeter comme inutile. Si l'on avoit une se-

conde distillation à faire de la même plante ou fleur, elle serviroit admirablement bien dans les macérations à la place de l'eau de rivière que nous avons recommandée.

Art. I. Principes gén., etc.

Il n'y a pas d'apparence que l'esprit recteur entre comme partie constituante dans les huiles essentielles; je ne crois pas même que les principes salins et inflammables qui forment son essence soient les mêmes principes salins et inflammables qui entrent comme parties constituantes dans la combinaison des huiles. Il est vrai qu'il y a une grande affinité entre ces principes qui portent le même nom, mais au fond ils diffèrent beaucoup les uns des autres, puisque l'esprit recteur n'est jamais si bien uni aux huiles essentielles, qu'il ne les abandonne tôt ou tard, et même avec assez de facilité, sans que ces huiles en paroissent fort altérées. Il est vrai aussi que les huiles essentielles sont sujettes à de grandes altérations, mais ces altérations paroissent dépendre de toute autre chose que de l'absence de l'esprit recteur. Les unes s'altèrent en très-peu de tems, les autres tardent davantage; quand elles sont parvenues à un certain âge, elles perdent non-seulement leur odeur, mais encore leur couleur et leur fluidité; elles deviennent d'une consis-

Rectificat. des huiles essentielles.

ART. I. Principes gén., etc.

tance épaisse, résineuse, fort approchante de la térébenthine, à laquelle elles ressemblent encore par l'hodeur. Il est facile de remarquer le commencement de l'altération des huiles essentielles par l'action de leurs acides sur les bouchons de liége, qu'ils corrodent et teignent en jaune. Quand ce phénomène arrive, l'esprit recteur pour l'ordinaire a disparu en grande partie.

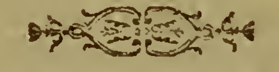
Les huiles essentielles, quoique fort dégradées, sans couleur, sans odeur, et presque sans fluidité, ne sont pas sans remède; on peut les rétablir dans toute leur pureté, et même sans qu'il en coûte beaucoup. Il ne s'agit pour cela que de les verser dans un alambic sur des plantes ou fleurs de la même espèce, y ajouter une suffisante quantité d'eau, et les distiller selon le procédé que nous avons établi plus haut, en parlant de l'extraction des huiles essentielles.

Lorsque l'huile essentielle n'est pas tout-à-fait altérée, mais qu'elle commence à perdre sa couleur et sa ténuité, il suffit pour la rétablir, de la verser dans une petite cornue de verre que l'on place au bain de sable sur un petit fourneau; on adapte un récipient, on allume et l'on maintient toujours également un feu à-peu-près pareil à celui de l'eau

l'eau bouillante, et l'on distille jusqu'à ce que les gouttes commencent à paroître un peu jaunes ; ce qui reste dans la Cornue ressemble beaucoup à la résine.

On conçoit sans peine qu'il doit se perdre beaucoup d'huile essentielle dans cette rectification ; quelquefois la perte va jusqu'au tiers et même plus.

Pour conserver les huiles essentielles dans toute leur pureté, et le plus long-tems qu'il est possible, il faut en remplir des petits flacons de crystal exactement bouchés avec des bouchons de même matière, les placer dans un lieu frais, et ne les ouvrir que dans la nécessité.



ARTICLE II.

De l'Eau-Rose.

I. Classe. LA Rose ne figure pas seulement avec éclat dans nos jardins, elle tient encore une place distinguée parmi les plantes médicales; on en distingue de plusieurs espèces, qui ont chacune leur vertu particulière : nous ne parlerons ici que de celles que l'on emploie communément pour faire l'Eau odorante. C'est la Rose pâle et simple, très-commune dans nos jardins (*a*), à son défaut on peut se servir de la Rose pâle double, ou encore mieux, de la Rose blanche simple, leurs propriétés sont les mêmes, à peu de chose près.

I. procédé. Eau essent de Rose. Pour faire l'Eau essentielle de Rose, il faudra cueillir, deux heures après le lever du soleil, et par un tems bien serein, une assez grande quantité de Roses pour pouvoir en exprimer quatre livres de suc. Pour plus grande

(*a*) Rosa rubra pallidior, C. B. 481. Rosa holoserica, Lob. Ic. 207, tom. II. Rosa sativa IV. Dodon. 187. Rosa pallida offic.

Ire Classe. Art. II. De l'Eau-Rose.

facilité, pilez vos Roses dans un mortier de marbre; quand elles seront en pâte, laissez-les reposer cinq ou six heures dans leur suc, mettez-les ensuite à la presse, dans un linge fort et d'un tissu peu serré, ou, si vous n'avez point de presse, tordez-les fortement et à deux personnes, dans un linge tel que nous venons de le spécifier. Ayant obtenu quatre livres de suc ou deux pintes, vous y mettrez en infusion quatre livres de Roses nouvellement cueillies, en y ajoutant quelques poignées de sel commun; faites durer l'infusion pendant vingt-quatre heures, versez le tout dans un alambic de verre, si vous en avez un d'une capacité assez grande; ou la moitié seulement, si vous ne pouvez pas faire autrement. Le chapiteau étant adapté, placez l'alambic au bain de sable, commencez la distillation par un feu très-doux, augmentez son action par degré, et jusqu'à ce que les gouttes se succèdent sans interruption. Prenez bien garde de ne pas pousser votre feu avec trop de violence, il pourroit bien arriver que vos Roses brûlassent au fond de la cucurbite, et tout seroit perdu. Si vous craignez cet accident, au lieu du bain de sable, faites votre distillation au bain-marie; l'opération sera un peu plus longue,

ART. II. De l'Eau-Rose. I.re Classe

mais aussi vous n'aurez aucun danger à craindre. Quand vous aurez recueilli environ une once d'eau essentielle, délutez le récipient, et voyez si ce qui coule du bec du chapiteau est encore fort odorant, en ce cas continuez la distillation ; mais si cette dernière eau vous paroît moins spiritueuse et moins odorante que celle que vous aurez d'abord receuillie dans le récipient, il faudra la recueillir dans un autre récipient, parce que cette seconde eau ne sera qu'une eau simple qu'il convient de séparer de la première, qui est seule la véritable Eau essentielle de Rose. Par conséquent, si vous voulez l'avoir excellente, ne tirez point à la quantité, mais à la qualité. La seconde Eau sera encore fort bonne, peut-être sentira-t-elle un peu l'empyreume. Pour lui faire perdre cette mauvaise odeur, il faudra l'exposer au soleil pendant quelques jours, légèrement bouchée d'un morceau de papier.

C'est une attention qu'il faut avoir après chaque distillation de quelque substance odorante que ce puisse être, et que j'ai oublié de recommander en établissant les Principes généraux.

Si vous ne vous souciez pas d'avoir l'Eau

essentielle de Rose, et que l'eau simple vous suffise, vous suivrez la méthode suivante.

Art. II. De l'Eau-Rose. I.re Classe 2. procédé. Eau-Rose simple.

Prenez quatre livres de Roses, ajoutez six livres d'eau ou trois pintes avec quatre bonnes poignées de sel marin, laissez macérer le tout pendant vingt-quatre heures, après quoi vous le verserez dans un alambic de métal garni de son réfrigérant; distillez au feu de sable, et tirez tout ce que vous pourrez obtenir d'odorant; dès que vous vous appercevrez que ce qui sort de l'alambic sent le phlegme, arrêtez votre distillation, démontez votre alambic, jetez comme inutile ce qui reste dans la cucurbite, rincez-la bien, emplissez-la aux deux tiers de Roses nouvellement cueillies, versez par-dessus l'eau de votre première distillation, et recommencez-en une seconde, toujours au bain de sable; vous tirerez tout ce que vous pourrez obtenir d'eau odorante, et vous laisserez éteindre le feu dès que vous commencerez à vous appercevoir que ce qui sort, commence à sentir le phlegme. C'est une odeur fade et insipide que l'usage vous apprendra bien vite à connoître.

Vertus de l'Eau-Rose.

L'Eau-Rose est d'un très-grand usage; on s'en sert pour fortifier la poitrine, le cœur et l'estomac, pour arrêter le crachement de

sang, les hémorragies et le cours de ventre. Dans cette dernière indisposition, on prescrit avec succès des bouillies faites avec deux onces d'Eau-Rose, un jaune d'œuf et un demi-setier de lait. On recommande encore l'Eau-Rose comme excellente pour quelques maladies des yeux; on en fait un collire, en la mêlant avec de l'eau de plantin.

ARTICLE III.

Eau essentielle de Fleurs d'Orange.

I. Procédé JE ne saurais dire combien la manière d'opérer, et l'attention, influent sur la délicatesse et la bonté de l'Eau de Fleurs d'Orange. Rien de si aisé que de faire une Eau simple qui sente médiocrement la Fleur d'Orange; mais lorsque le phlegme y domine, sa bonne Odeur et ses autres propriétés disparoissent. Il n'est pas bien difficile de faire une Eau de Fleurs d'Orange, très-odorante, il suffit pour cela de piler dans un mortier de marbre, feuilles, pécules, étamine, etc.; on délaye ensuite cette espèce de pâte dans l'eau commune, on jète le tout dans un alambic, et l'on dis-

tille au feu nud. L'Eau que l'on retire par ce procédé est fort odorante à la vérité, mais elle a un défaut considérable; son odeur a quelque chose d'austere, si j'ose me servir de cette expression, qui la rend désagréable, et qui porte même à la tête. Il y a d'autres procédés encore, on les a même multipliés presqu'à l'infini; chaque Artiste a le sien, et je ne prétends en décrier aucun. Voici le mien qui ne plaira peut-être pas au grand nombre, parce qu'il suppose de la patience, de l'attention, de l'adresse, mais qui dédommage amplement de tous ces soins par l'excellence du résultat.

ART. III. Eau essent de Fleurs d'Orange. Ire Classe.

Cueillez, deux heures après le lever du soleil, et par un tems serein, quatre livres de Fleurs d'Orange, épluchez-les, feuille à feuille, jetez les étamines et le pistile comme inutiles, mettez vos feuilles épluchées dans une cruche de grès, avec deux poignées de sel marin et une pinte d'eau, laissez infuser le tout pendant un jour et une nuit, pour lors versez l'infusion dans une cucurbite de métal dont le réfrigérant ne soit point élevé du tout; lutez bien les jointures, placez l'alambic au bain-marie, adaptez le serpentin, si vous en avez un; vous vous souviendrez qu'il faut remplir le réfrigérant

Art. III. Eau essent de Fleurs d'Orange. Ire Classe.

d'eau tiède, et le serpentin d'eau très-froide. Si vous n'avez pas de serpentin vous pourrez vous en passer; pour lors vous adapterez le récipient ou matras immédiatement au bec du réfrigérant, ayant soin de laisser une très-petite ouverture à l'endroit où vous collerez l'orifice du matras, et cela pour donner issue à l'air qui pourroit se développer pendant l'opération ; placez votre alambic au bain-marie, et distillez à grand feu, vous ne risquez rien, le bain-marie ne prendra pas plus de chaleur qu'il ne faut.

Ayant retiré environ deux onces de liqueur, délutez le récipient ou matras, et examinez si l'eau qui distille est aussi odorante que celle qui se trouve dans le matras; si vous trouvez que l'eau qui distille actuellement est moins forte que celle du matras, changez de récipient pour conserver pure cette dernière, qui est la véritable Eau essêntielle; mais si vous la trouvez également odorante, vous remettrez le même matras, et quelque tems après vous ferez un nouvel essai pour voir si l'odeur commence à s'affoiblir. Quand ce moment sera arrivé, adaptez un nouveau matras, et distillez tout ce qui pourra sortir de l'alambic. Cette seconde Eau ne sera pas, à beaucoup près, aussi odorante que la pre-

mière, mais enfin elle ne sera pas sans quelque mérite, vous pourrez la réserver à part pour certains usages. Il pourra se faire, surtout si vos fleurs sont bien remplies d'esprit recteur, il pourra se faire, dis-je, que vous remarquiez comme une espèce de graisse qui nagera à la surface de l'Eau odorante que vous aurez distillée; ne vous y trompez pas, c'est le Néroli, ou l'huile essentielle de Fleurs d'Orange, que vous aurez soin de recueillir de la manière que nous l'avons dit dans les Principes généraux, et de mettre à part dans un flacon de crystal cette huile précieuse, dont nous aurons sans doute occasion de parler dans son tems.

ART. III.

Eau essen. de Fleurs d'Orange.

I.re Classe

Si vous ne voulez distiller qu'une Eau de Fleurs d'Orange simple, prenez quatre livres de Fleurs d'Orange, mettez-les dans une cruche de grès, sans les éplucher, ajoutez quatre bonnes poignées de sel marin, et neuf pintes d'eau, mettez le tout en macération pendant vingt-quatre heures, après quoi versez ce qui est dans la cruche de grès dans une cucurbite de métal un peu ample; placez la cucurbite sur un fourneau à feu ouvert, adaptez son réfrigérant, ensuite le serpentin, si vous en avez; à son défaut, adaptez le matras, comme nous l'avons dit ci-dessus, et avec

ART. III. Eau essent. de Fleurs. d'Orange. Ire Classe.

les mêmes précautions, et distillez à un feu modéré d'abord, ensuite un peu plus fort, pas trop cependant; songez que le feu ouvert tire à conséquence, et que vous risquez de brûler vos fleurs en le poussant avec trop de violence. Vous retirerez six pintes d Eau assez odorante, mais simple; si vous la voulez plus odorante encore et double, vous la rectifierez en procédant à une seconde distillation; c'est-à-dire que vous démouterez votre alambic, vous jeterez comme inutile tout ce qui se trouvera dans la cucurbite, vous la rincerez promptement, vous y mettrez deux livres de Fleurs d'Orange nouvellement épluchées, vous verserez par-dessus l'Eau de Fleurs d'Orange que vous aurez retirée de votre première distillation, vous ajouterez deux pintes d'eau commune et trois poignées de sel, et vous recommencerez une seconde distillation à feu ouvert, mais tempéré, c'est-à-dire qu'une goutte ne tarde pas à suivre l'autre, sans faire le filet. Je ne saurois prescrire au juste la quantité d'Eau que vous pourrez retirer, cela dépendra de la qualité de vos Fleurs, mais vous pouvez aller hardiment jusqu'à cinq ou six pintes, alors vous examinerez si ce qui coule par le bec du réfrigérant ou chapiteau est encore bien odorant, en ce

ART. III. Eau essent. de Fleurs d'Orange. 1re Classe.

cas il faudra continuer la distillation; mais si vous sentez une odeur de phlegme bien marquée, il faudra cesser. Cette dernière Eau de Fleur d'Orange bien rectifiée, est ce qu'on appele Fleur d'Orange double.

Comme il pourroit se faire que votre Eau de Fleur d'Orange, tant la simple que la double, et même l'Eau essentielle sentissent l'empyreume, il faudra les exposer au soleil pendant quelques jours, bouchées simplement de papier.

De quelque manière qu'on distille la Fleur d'Orange, comme elle n'est point spiritueuse, à proprement parler, c'est-à-dire qu'elle ne contient rien d'inflammable, du moins d'une manière sensible, elle ne se conserve guères plus de deux ans; au bout de ce tems elle s'altère sensiblement.

On doit avoir remarqué dans plusieurs endroits de cet Ouvrage, que l'Eau de Fleurs d'Orange est d'un usage très-étendu dans nos compositions; elle n'est point appréciable seulement par son odeur aromatique; ses vertus médicales lui donnent un mérite tout particulier. On l'emploie avec succès pour dissiper les vapeurs hystériques; on la recommande aussi comme très-propre à fortifier le cœur, l'estomach et le cerveau.

ARTICLE IV.

Eaux de toute espèce.

LES différentes méthodes que nous venons de proposer à l'occasion de la rose et de la fleur d'orange, pourront servir de modèle pour la distillation de toutes sortes de fleurs, excepté les liliacées, dont l'esprit recteur est si volatil, qu'il est impossible de le fixer par aucune espèce de distillation.

Mais si vous avez dessein de travailler sur les plantes odorantes, telles que le thim, l'hysope, la marjolaine, l'absynthe, vous procéderez de la manière suivante.

Emplissez les deux tiers d'une grande cruche de grès, avec les sommités de la plante dont vous vous proposez d'extraire l'odeur; faites bouillir, dans une assez grande quantité d'eau commune, d'autres branches ou sommités de la même plante, après quelques bouillons versez la décoction dans votre cruche, de manière que les plantes y trempent à l'aise, mais sans excès. Cette proportion doit vous servir de règle pour la quantité d'eau com-

mune que nous avons spécifié en parlant de la décoction; ajoutez quelques poignées de sel commun, et faites durer l'infusion deux jours, tout au plus; après ce tems distillez au feu nud; ne tirez pas jusqu'à siccité, vous risqueriez de faire brûler la plante au fond de la cucurbite, ne retirez donc qu'environ la moitié de l'eau que vous aurez ajoutée à vos plantes.

Art. IV. Eau de toute esp. Ire Classe.

Si vous voulez que votre premier produit soit plus aromatique, il faudra, après la première distillation, démonter l'alambic, jeter comme inutile ce qui restera dans la cucurbite, la remplir, jusqu'à moitié, de nouvelles branches ou sommités de la plante sur laquelle vous travaillez, verser par-dessus l'eau aromatique de votre première distillation, et en commencer une seconde; vous obtiendrez au moyen de celle-ci une eau très-odorante; et si la plante, objet de votre travail, contient une certaine quantité d'huile essentielle, elle ne manquera pas de surnager dans le récipient; et si vous en êtes curieux, vous pourrez la séparer selon l'Art, et la conserver à part dans un flacon bien bouché.

On peut par le même moyen distiller des eaux de toutes les herbes odorantes, particulièrement de celles qui servent à la cui-

ART. IV.

Eau de toute esp.

I.re Classe.

sine, ce qui peut devenir d'une grande ressource pour l'hiver où ces plantes deviennent fort rares. Pour obtenir ces eaux capables de suppléer au persil, au cerfeuil, à la pimprenelle, etc., emplissez les deux tiers d'une cruche avec du persil, par exemple; il en est de même des autres plantes potagères; faites bouillir, dans une quantité convenable d'eau commune, beaucoup d'autre persil, pour en retirer une forte teinture, coulez la décoction et versez-la sur le persil que vous aurez jeté dans la cruche; ajoutez quelques poignées de sel, faites durer l'infusion pendant vingt-quatre heures ou deux jours, tout au plus; distillez au feu nud, avec l'attention de ne pas le pousser trop fort pour ne pas brûler l'herbe contenue dans la cucurbite. Après une première distillation cohobez, ayant soin de remettre à chaque fois de nouvelles herbes avec votre eau nouvellement distillée; après trois ou quatre cohobations, vous aurez une eau plus odorante et plus propre aux assaisonnemens que les herbes mêmes.

Pour dissiper le goût d'empyreume que vos eaux odorantes pourront avoir contracté, il faudra les exposer quelques jours au soleil dans des bouteilles bouchées d'un simple papier:

ARTICLE V.

Esprit ardent de Roses.

On peut compter deux sortes d'eaux spiritueuses odorantes. Celles qui sont inflammables par elles-mêmes, sans mêlange d'aucune autre substance, et celles qui ne le sont que par l'addition d'un esprit ardent quelconque, mais d'une espèce différente. Nous commencerons par donner un exemple des premières, dont nous avons déjà parlé dans la II.e partie de cet Ouvrage (*a*), mais nous nous étendrons un peu davantage en parlant des secondes. IIe Classe.

Pour tirer l'Esprit ardent des roses, prenez vingt livres de cette fleur; il faut choisir celles dont nous avons déja parlé, et que l'on nomme la Rose pâle, simple; écrasez-la, sans l'éplucher, dans un mortier de marbre, vous en formerez comme une pâte, étendez cette pâte, couche par couche, avec du sel marin, dans une très-grande cruche de grès,

(*a*) Tom. I, part. 2, art. IV, pag. 142.

ART. V. Esprit ard. de Roses. IIe Classe.

ou dans deux, si une n'est pas suffisante, c'est-à-dire que vous saupoudrerez chaque couche de pâte de Roses, d'un demi-doigt de sel commun ou environ ; pressez vos couches les unes sur les autres, le plus qu'il sera possible (*a*), bouchez bien votre cruche avec un bouchon de liége trempé dans la cire jaune fondue, recouvrez ce bouchon avec d'autre cire encore, portez votre cruche à la cave, et oubliez-la pendant six semaines ou deux mois ; après ce tems, débouchez la cruche ; si elle exhale une odeur forte et vineuse, la fermentation sera à son point ; si vous n'y trouvez pas cette odeur, jetez dans votre cruche un peu de levure de bière, et si vous n'en avez pas, prenez du levain ordinaire, qui sert à faire le pain ; je vous conseillerois même, pour plus grande sûreté, de mettre ou la levure ou le levain parmi vos Roses, au moment que vous les pilez, vous seriez plus sûr, par ce moyen d'exciter la fermentation, sans laquelle vous n'obtiendrez jamais un atome

---

(*a*) S'il arrivoit que la fermentation ne s'annonçât pas, parce que la matière seroit renfermée dans des vaisseaux clos trop exactement, il faudroit la placer dans des vaisseaux ouverts, où l'air par son action accéléreroit la fermentation.

d'Esprit

Art. V. Esprit ard. de Roses. IIe Classe.

d'Esprit ardent. Mais quand vous serez parvenu à exciter une fermentation bien vive, vous pourrez compter sur le succès de votre opération. Prenez pour lors huit ou dix livres de vôtre pâte de Rose fermentée, mettez-la dans une cucurbite ordinaire, adaptez le réfrigérant, etc., et distillez au bain-marie et à un feu assez vif. Prenez garde à la liqueur qui sortira ; vous continuerez un feu toujours égal, tant qu'elle vous paroîtra sensiblement spiritueuse ; mais sitôt qu'elle commencera à ne plus annoncer d'esprit, cessez la distillation. Vous distillerez de même le reste de votre pâte, si vous n'avez pas employé le tout à la première distillation, mêlant chaque fois tous les produits ensemble. Quand vous aurez achevé de distiller tout ce que vous avez de pâte de Rose fermentée, vous verserez tous vos produits dans un alambic de verre, vous placerez cet alambic au bain de sable, et vous distillerez à petit feu ; l'Esprit ardent sortira d'abord pur et très-exalté. Prenez garde au moment que le phlegme commencera à monter, afin de conserver votre Esprit ardent dans toute sa force (*a*).

(*a*) J'oubliois d'avertir aussi de prendre garde à l'huile essentielle de Rose pendant tout le cours de ce

On peut faire, selon ce procédé, toutes sortes d'esprits ardens, mais je ne le conseille pas, l'ouvrage est trop pénible, et je ne vois pas que ces sortes d'eaux spiritueuses aient des avantages bien marqués sur les eaux spiritueuses dont nous allons parler.

ARTICLE VI.

Eau de Lavande.

IIe Classe. Il y a deux espèces de Lavande, la Lavande mâle et la Lavande fémelle (*a*); elles ont toutes deux les mêmes propriétés et les

---

procédé, qui paroît et surnage dans le récipient sous la forme d'une graisse figée, et qu'il faudra recueillir avec grand soin.

(*a*) *Première esp.* Lavendula latifolia, C. B. 216. Pseudo-Nardus, vulgò Spica, I. B. tom. 3, part. 2, pag. 281. Spica nardus germanica tragi 58. Nardus Italica, Casia alba Theoph. Dal. in pl. *Lavande mâle, autrement Spic, Aspic ou Nard.*

Seconde esp. Lavendula angustifolia, C. B. 216. Pseudo-Nardus quæ Lavendula vulgò, I. B. tom. 3, part. 2, pag. 282. Pseudo-Nardus, fœm. math. Lavendula altera, Dod. 173. Lavendula breviore folio et Spica clusii hist. Spica indica et domest. Cæsalp. 459. *Lavande fémelle.*

mêmes vertus, mais on se sert plus communément de la seconde espèce, parce qu'elle est plus aromatique, et que son parfum est plus agréable. On en borde les plates-bandes des jardins, particulièrement des potagers, ce qui produit un très-bon effet par l'odeur douce et agréable que cette bordure répand dans l'air. D'ailleurs cette fleur offre l'utile aussi bien que l'agréable, par les propriétés médicales qui la distinguent. Nous en parlerons avec un peu plus d'étendue lorsque nous donnerons la manière d'extraire son huile essentielle; nous nous contenterons de parler ici de son esprit aromatique.

ART. VI.

Eau de Lavande.

IIe Classe.

Rien n'est si aisé que de faire une eau spiritueuse de Lavande telle qu'on la vend chez le commun des Parfumeurs. On infuse un peu de fleurs de Lavande dans l'eau-de-vie, on la distille, et tout est dit; mais pour la faire excellente, il faut un peu plus de soins et de dépenses.

Emplissez une cruche de grès d'une grandeur proportionnée à la quantité d'esprit de Lavande que vous voulez faire; emplissez cette cruche jusqu'aux deux tiers, de fleurs de Lavande grossièrement épluchées, pourvu qu'il ne reste ni feuilles ni tiges, cela suffit; versez sur cette fleur de l'esprit de vin parfaitement

ART. VI. Eau de Lavande. IIe Classe.

rectifié ; vous laisserez le tout en infusion pendant huit jours, moins même si vous êtes pressé, après quoi vous distillerez au bain-marie à gouttes très-précipitées. Vous retirerez presqu'autant d'esprit de Lavande, que vous aurez employé d'esprit de vin. Si vous trouvez que votre produit ne sent pas assez la Lavande, vous pourrez le rectifier par une seconde distillation que vous conduirez exactement comme la première, c'est-à-dire, que vous verserez votre esprit de Lavande que vous ne trouvez pas assez aromatique sur une quantité raisonnable de nouvelle Lavande; après quelques jours d'infusion, vous verserez le tout dans un alambic, vous le placerez au bain-marie, et vous distillerez jusqu'à siccité et à gouttes précipitées. Après cette seconde distillation vous pourrez vous flatter d'avoir une Eau de Lavande parfaitement odorante et très-spiritueuse.

On pourra distiller de même l'esprit d'absynthe, de sauge, de myrte, de thym, de basilic, de camomille, de roses, de fleurs d'orange, etc.

ARTICLE VII.

Eau de la Reine d'Hongrie.

ON appele de ce nom l'esprit de vin impregné de l'esprit recteur du romarin, parce que jadis une Reine d'Hongrie, âgée de plus de soixante et dix ans, en a reçu des soulagemens qui tenoient du prodige. II• Classe.

Tout le monde connoît le romarin (*a*) dans les régions méridionales de l'Europe, les bois en sont remplis; il est un peu plus rare dans les pays septentrionaux. On a été persuadé pendant fort long-tems que la fleur de cet arbrisseau avoit infiniment plus de vertu que le reste de la plante, on est maintenant détrompé sur cet article. L'expérience a fait connoître que les sommités de la plante, ainsi

(*a*) Rosmarinus hortensis angustiore folio, C. B. 317. Rosmarinus coronarius fructicosus, sive nobilior angustiore folio, I. B. tom. 2, pag. 25. Rosmarinum coronarium, Dod. 272. Libanotis coronaria Cord. Hysopus Hæbreorum quibusdam casia nigra Theofrasti.

ART. VII. que les feuilles, fournissoient autant et plus d'esprit recteur que la fleur même.

Eau de la Reine d'Hong. II• Classe.

Emplissez une cucurbite de fleurs, de feuilles et de sommités de romarin jusqu'aux deux tiers à-peu-près, et plutôt moins que plus, versez par-dessus de l'esprit de vin rectifié de manière qu'il surpasse le romarin d'environ un bon doigt; couvrez la cucurbite de son châpiteau, placez l'alambic au bain-marie et distillez fort lentement; si votre esprit de vin est tel qu'il doit être, c'est-à-dire, parfaitement rectifié, vous retirerez à-peu-près la même quantité d'esprit aromatique, que vous rectifierez, si vous le jugez à propos, de la manière que nous avons dit dans l'article précédent en parlant de l'eau de Lavande, c'est à-peu-près le même procédé.

Vertus de cette Eau.

L'Eau de la Reine d'Hongrie étoit autrefois très-célèbre. Voici comme en parle M. Charas (*a*) : « C'est, dit-il, un excellent re-
» mède contre toutes les maladies froides
» du cerveau, on s'en sert aussi avantageu-
» sement contre celles des nerfs et des join-
» tures, contre les rhumatismes et les gouttes
» froides; il dissipe les maux de tête causés

(*a*) Pharmacopée Royale, part. 2, pag. 50.

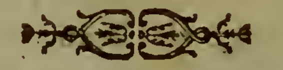
» par la pituite, résout les vapeurs qui cau-
» sent les vertiges, fortifie la mémoire, re- ART. VII.
» médie aux surdités et aux bruits d'oreilles, Eau de
» de même qu'à la foiblesse de la vue, il la Reine
» guérit les contusions de la tête et de tou- d'Hong.
» tes les parties du corps, et empêche que IIe Classe.
» le sang ne s'y coagule, résolvant même et
» faisant transpirer celui qui auroit été coa-
» gulé; il appaise les douleurs des dents, il
» fortifie l'estomac, en empêchant les dévoie-
» mens; et ceux des intestins, en émoussant
» la pointe des acides qui en sont ordinai-
» rement la cause; il donne de l'appétit,
» aide à la digestion, et débouche les obs-
» tructions du foie, de la rate et de tous les
» viscères, et même celles de la matrice
» dont il appaise les vapeurs, etc. » On prétend encore que cet esprit conserve et vivifie la chaleur naturelle, qu'il rétablit les fonctions de toutes les parties du corp, et même qu'il rajeunit les vieillards, c'est-à-dire, qu'il les soulage de beaucoup d'infirmités. On le donne intérieurement depuis un scrupule jusqu'à une dragme dans du vin ou dans quelque eau analogue à l'indisposition que l'on ressent. On peut aussi dans certains cas en respirer quelques gouttes par le nez, et en mettre des compresses sur les tempes et

ART. VII.

Eau de la Reine d'Hongrie.

IIe Classe.

sur les sutures du crâne. On se sert du même appareil dans le cas de rhumatisme, de contusions, de fluxions, de même qu'autour des yeux pour fortifier la vue, et dans les oreilles, pour le soulagement des maux auxquelles elles sont sujettes. Voilà bien des avantages, mais en vérité il y en a trop pour que je puisse les garantir tous. C'est le sort de toutes les préparations nouvelles, d'être excessivement prônées. Qu'arrive-t-il de-là ? On en fait l'épreuve dans toutes sortes de cas ; le remède se trouve-t-il en défaut dans quelques-uns, il tombe dans un discrédit qu'il mérite aussi peu que la trop grande réputation qu'il avoit eue dans le principe.



ARTICLE VIII.

Esprit de Cédras.

NOUS avons déjà parlé de l'extraction de l'Esprit de Cédras dans le cours de cet Ouvrage ; mais comme il ne s'agissoit pour lors que d'une préparation relative au goût, nous n'avons pas cru devoir donner alors le procédé relatif à l'odorat ; ces deux procédés sont à-peu-près les mêmes pour le fond ; cependant comme celui qui concerne l'odorat a pour objet une quantité beaucoup plus considérable d'esprit recteur, il suppose quelques changemens dans la manipulation et dans les doses, et c'est l'instruction que nous nous proposons de donner dans cet article, que l'on pourra appliquer aux préparations de tous les esprits ou eaux odorantes simples, dont nous donnerons la liste à la fin de ce même article. II[e] Classe.

Prenez douze beaux Cédras, enlevez-en les zestes avec un couteau, c'est-à-dire, toute la partie jaune de l'écorce jusqu'au blanc, jetez ces zestes, à mesure que vous les enlevez,

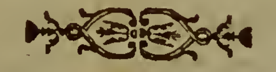
ART. VIII. Esprit de Cédra. IIe Classe.

dans deux pintes d'esprit de vin parfaitement rectifié, laissez-les en macération pendant huit jours dans un lieu tempéré et dans un vaisseau de verre ou de grès parfaitement clos; au bout de ce tems, versez votre infusion dans une cucurbite, adaptez le réfrigérant, et distillez au bain-marie jusqu'à siccité, après quoi versez votre Esprit de Cédras que vous venez d'obtenir dans une cucurbite de verre, placez-la au bain de sable, adaptez le chapiteau et le récipient, collez-en bien les jointures, et distillez à un feu très-doux jusqu'à ce que vous ayez retiré les cinq sixièmes de votre premier produit; retirez alors le matras, vous y trouverez un Esprit de Cédras admirable, que vous exposerez quelques jours au soleil dans le matras même bouché légèrement d'un papier, pour lui faire perdre le peu d'empyreume qu'il pourroit avoir contracté, après celà vous le mettrez dans des flacons qui ferment bien, au moyen de leurs bouchons de crystal.

Vous pourrez distiller de même l'esprit de citrons, d'écorces d'orange et tous les fruits aromatiques de la même espèce, en observant qu'il faudra augmenter la dose des zestes proportionnellement au parfum qu'ils exhalent; ainsi, au lieu des zestes de douze

Cédras seulement pour deux pintes d'esprit de vin, il faudra prendre les zestes de trente citrons pour la même quantité d'esprit de vin ; en général, plus on mettra de substance aromatique en infusion dans l'esprit de vin, et plus l'esprit que l'on recueillera après la distillation sera odorant.

Vous observerez le même procédé pour obtenir l'esprit de cannelle, de girofle, de muscade, de coriandre, de carvi, de fenouil, d'anis, etc., ayant soin de les concasser dans un mortier de marbre avant que de les mettre en infusion dans l'esprit de vin, que vous continuerez au moins pendant huit jours ; vous les distillerez ensuite au bain-marie, et vous les rectifierez dans un alambic de verre et au bain de sable.



ARTICLE IX.

Eau de Mélisse composée.

IIe Classe. L'EAU de Mélisse, vulgairement appelée Eau des Carmes, parce que ces Religieux en font un grand débit, soutient depuis long-tems sa célébrité par les effets salutaires qu'elle produit ; quand elle est faite avec soin, elle est non-seulement odorante, mais encore très-médicale. Comme elle est fort compliquée dans sa composition, il ne faut point être surpris si l'on en trouve de si différentes l'une de l'autre. Beaucoup de gens n'étant pas propriétaires du véritable secret, ne font que des à-peu-près ; d'autres, qui ont peut-être eu ce secret, y ont fait des changemens arbitraires; les uns pour épargner la dépense, les autres pour exclure certains ingrédiens trés-salutaires en eux-mêmes, mais qui en altéroient un peu l'odeur du côté de l'agrément. J'ai même lu dans des ouvrages fort estimés des recettes de fantaisie, substituées sans scrupule à la véritable. S'il étoit à propos, je serois en état de justifier celle

que je propose ici par une anecdote relative à l'inventeur de cette eau; il y a près de cent ans qu'il est mort, et j'ai copié la recette dont il est question d'après un manuscrit qui venoit directement de sa veuve. Quoi qu'il en soit de cette particularité dont je supprime les détails et les preuves, si l'on veut la révoquer en doute, j'en appele au succès de l'opération, que je garantis infallible en suivant exactement ce que nous allons prescrire.

ART. IX. Eau de Melisse composée. IIe Classe.

Prenez demi-livre de cannelle, six onces de cardamomum avec leurs gousses, six onces d'anis vert, quatre onces de clous de girofle, huit onces de coriandre; concassez ces aromates dans un mortier de marbre, et jetez-les dans une cruche de grès; ajoutez l'écorce de huit citrons, un litron de baies de genièvre écrasées, douze poignées de Mélisse, lorsqu'elle est dans toute sa force, six poignées de sommités de romarin, autant de sauge, autant d'hysope, autant d'angélique, dont vous prendrez simplement les côtes et non les feuilles, ni la graine, ni la racine; marjolaine et thym, de chacun six poignées, de l'absynthe une demi-poignée; hachez toutes ces plantes, mettez-les dans la cruche de grès, versez sur vos drogues seize pintes d'eau-de-vie, et faites durer l'infusion huit jours;

ART. IX. Eau de Mélisse. composée. IIe Classe.

versez pour lors le tout dans un alambic de métal, et distillez au bain-marie, vous en retirerez d'abord dix pintes, que vous rejeterez par le canal de cohobation dans la cucurbite, continuant toujours votre feu au même degré, peu après vous le diminuerez de façon que l'eau aromatique ne tombe plus dans le récipient qu'à gouttes précipitées; vous continuerez votre distillation de la sorte jusqu'à ce que vous ayez retiré sept pintes; changez pour lors de récipient, vous pourrez encore retirer une pinte ou deux d'une eau foiblement spiritueuse, mais qui ne sera pas sans quelque vertu. Il faudra rectifier les sept pintes que vous avez d'abord retirées; pour cet effet vous les verserez dans une cucurbite de verre, et si vous n'en avez pas d'assez grande il faudra faire l'opération à deux fois; vous placerez la cucurbite au bain de sable, vous y adapterez le chapiteau et le récipient, et vous distillerez à un feu très-doux; après avoir retiré les cinq sixièmes des sept pintes, vous laisserez éteindre le feu, vous exposerez votre produit au soleil pour lui faire perdre le goût d'empyreume, ou bien vous plongerez pendant six ou sept heures le matras dans de la glace pilée, parmi laquelle vous mêlerez un tiers de sel marin, après quoi vous verserez

votre Eau de Mélisse dans des flacons convenables.

Art. IX.

Eau de Mélisse composée.

IIe Classe

(*a*) Si vous voulez faire une Eau de Mélisse d'une odeur plus gracieuse que la précédente, mais moins salutaire peut être, prenez quatre onces de zestes de citrons, muscade deux onces, coriandre huit onces, girofle deux onces, cannelle deux onces, racine seche d'angélique, une once; concassez et pilez bien toutes ces drogues; mélisse citronnée, en fleurs et récente, une livre; coupez-la par petits brins menus, et mettez toutes ces drogues en macération pendant cinq ou six jours dans huit livres d'esprit de vin très-rectifié; après ce tems, versez votre infusion dans un alambic de métal, et distillez au bain-marie jusqu'à siccité; vous retirerez huit livres d'esprit aromatique, qu'il faudra rectifier au bain-marie dans un alambic de verre; vous ne retirerez, à cette seconde distillation, que sept livres d'Eau de Mélisse, que vous plongerez dans un mêlange de glace pilée, et de sel marin pendant sept ou huit heures, après quoi vous mettrez votre Eau de Mélisse dans des flacons qui aient leur bouchon de crystal.

(*a*) Cette recette est de M. Baumé, Elém. de Pharm. pag. 335.

Vertus. L'Eau de Mélisse est fort estimée : on la dit souveraine dans les attaques d'apoplexie, dans la léthargie, dans l'épilepsie ; elle est salutaire aussi dans les vapeurs, les coliques, la suppression des règles et des urines ; enfin, cette Eau s'est acquise une réputation égale et même supérieure à celle de la Reine d'Hongrie ; elle est préférée dans une infinité de circonstances. On en donne par cuillerée ou pure ou mêlée dans un verre d'eau, suivant l'état de la personne affligée.

ARTICLE X.

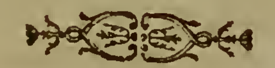
Eau Vulnéraire.

II• Classe. L'EAU Vulnéraire a eu le sort de l'eau de mélisse, c'est-à-dire qu'on y a ajouté ou retranché selon le caprice ou les vues particulières de chaque Artiste ; les uns font infuser leurs plantes dans l'eau, les autres dans du vin blanc, quelques-uns dans l'eau-de-vie ; pour moi, guidé par l'expérience, j'ai cru bien faire d'adopter la recette suivante.

Prenez et coupez grossièrement des feuilles récentes des auge, d'angélique, d'absynthe, de

de sariette, de fenouil, de mentastrum, d'hyssope, de mélisse, de basilic, de rhue, de thym, de marjolaine, de romarin, d'origan, de calament, de serpolet, de fleurs de lavande, quatre onces de chacune de ces plantes, mettez-les infuser pendant vingt-quatre heures dans huit livres d'esprit de vin rectifié, après quoi distillez au bain-marie dans un alambic avec réfrigérant, vous pourrez retirer sept pintes et demie d'Eau Vulnéraire, que vous pourrez vous dispenser de rectifier. Art. X. Eau Vul. IIe Classe.

Comme elle est extraordinairement spiritueuse, il faudra bien se donner de garde de l'appliquer toute pure sur les plaies. Il faudra donc la tempérer par une quantité proportionnée d'eau commune; on prendra la même précaution lorsqu'on l'emploiera pour l'usage intérieur.



ARTICLE XI.

Eau de Miel odorante.

IIe Classe. J'EMPRUNTE encore l'Eau dont il est ici question, ainsi que quelques autres qui suivront, des Elémens de Pharmacie de M. Baumé; je ne crois pas que l'on me blâme d'avoir préféré les recettes de cet habile Artiste à d'autres qui m'ont paru fort hasardées. Pour distiller l'Eau de Miel odorante, prenez trois livres d'esprit de vin rectifié, huit onces de miel blanc, autant de coriandre concassée, trois gros de vanille, une once de zestes de citrons récens, six gros de girofle, quatre gros de muscade, autant de stirax calamite, autant de benjoin, cinq onces d'esprit de rose, autant d'esprit de fleur d'orange. Vous ferez ces sortes d'esprits selon le procédé que nous avons indiqué pour faire l'esprit de lavande. Ayant concassé toutes les drogues qui sont susceptibles de cette préparation, vous mettrez le tout infuser dans l'esprit de vin, l'esprit de rose et l'esprit d'orange; après trois ou quatre jours de macération,

vous verserez le mêlange dans une cucurbite de métal, vous distillerez au bain-marie, vous rectifierez cette première distillation, et vous en retirerez à-peu-près une quantité égale à celle d'esprit que vous aurez employé.

ARTICLE XII.

Eau de Bouquet, etc.

UNE once d'eau de miel odorante, deux onces d'eau sans-pareille, dont nous donnerons la recette immédiatement après celle-ci, eau de jasmin quatre gros et demi, eau de girofle une demi-once, autant d'eau de violette, de souchet long, deux gros, autant d'eau de lavande, dix gouttes d'esprit de néroli (c'est de l'esprit de fleur d'orange) mêlez toutes ces liqueurs ensemble dans un flacon qui ferme bien avec un bouchon de cristal, et elle sera faite ; elle n'exige, ni distillation, ni rectification, et elle est charmante pour l'odeur. Nous allons donner tout de suite, et par ordre, la façon de faire les autres eaux qui entrent dans cette composition. IIe Classe.

Art. XII.

Eau de Bouquet, etc.

IIe Classe.

Eau Sans-pareille.

Prenez six livres d'esprit de vin rectifié, deux gros et demi d'huile essentielle de bergamotte, une demi-once d'huile essentielle de citrons, deux gros d'huile essentielle de cédras, eau de la Reine d'Hongrie, huit onces; mêlez bien toutes ces liqueurs ensemble dans une cucurbite de verre, placez-la au bain de sable, adaptez un chapiteau et un récipient, et distillez à un feu très-doux. Vous retirerez à-peu-près la même quantité d'esprit de vin et d'eau de la Reine d'Hongrie que vous y en aurez mis.

Eau de Jasmin.

Cette eau est encore nécessaire pour composer l'eau de bouquet. Pour la faire vous prendrez une livre d'huile de jasmin, dont vous trouverez la composition ci-après; vous verserez cette livre d'huile de jasmin sur une demi-livre d'esprit de vin, vous secouerez le mêlange dans une phiole bien bouchée, et de toutes vos forces; après cette opération le mêlange deviendra trouble et comme laiteux; exposez ce mêlange à la gelée, soit naturelle, soit artificielle, l'huile

se figera, et l'esprit de vin se séparera après s'être emparé de tout l'esprit recteur du jasmin ; vous le verserez dans un flacon qui ferme bien avec un bouchon de cristal.

Eau de Girofle.

Prenez une once de clous de Girofle, concassez-les grossièrement, faites-les macérer pendant trois ou quatre jours dans une demi-livre d'esprit de vin rectifié ; versez l'infusion dans une cucurbite de verre, adaptez le chapiteau et le récipient, et distillez au bain-marie jusqu'à siccité. Rectifiez cette première distillation selon l'Art, c'est-à-dire, suivant le procédé dont nous avons tant de fois parlé, et conservez votre eau pour l'usage dans un flacon bien bouché.

Eau de Violette.

Cette eau porte le nom de Violette, quoique cette fleur n'y entre pour rien. A sa place prenez quatre onces de racine d'Iris de Florence, après l'avoir concassée, mettez-la en infusion dans deux livres d'esprit de vin très-rectifié, faites durer l'infusion pendant quinze jours, filtrez-la ensuite par le papier gris,

ART. XII. Eau de Bouquet, etc. IIe Classe.

et conservez cette teinture dans un flacon bien bouché. On ne parle point ici de distillation, c'est que l'esprit recteur de la racine d'Iris est si subtil qu'il s'évaporeroit entièrement si on l'exposoit au feu.

Eau de Souchet.

Prenez quatre onces de Souchet long, faites-le macérer dans deux livres d'esprit de vin rectifié ; distillez et rectifiez comme nous l'avons dit en parlant du genièvre.

Eau de Calamus Aromaticus.

C'est le même procédé et les mêmes doses que les precédentes.

Toutes les préparations dont nous avons parlé dans cet Article ont rapport à l'Eau de Bouquet ; que l'on juge par là combien cette Eau aromatique doit être excellente, puisque l'eau sans-pareille l'est déjà beaucoup. Je serois presque tenté, après cela, de négliger toutes les autres préparations. Je l'aurois fait si je n'avois réfléchi que cette Eau de Bouquet revenant à un prix assez considérable, peu de personnes seront assez sensuelles pour s'en procurer.

ARTICLE XIII.

Eau odorante Germanique.

JE donne la manière de faire cette Eau, parce qu'elle est très-agréable par son parfum, et qu'elle passe pour être très-salutaire par ses propriétés médicales. IIe Classe.

Vous commencerez par faire macérer pendant huit jours, et dans deux pintes de bon vinaigre, deux poignées de fleurs de lavande, autant de roses de provins, autant de roses sauvages ou églantines, autant de fleurs de sureau; pendant le tems de l'infusion, qui sera de huit jours, préparez à part une eau odorante simple selon la recette suivante: Mettez dans une cucurbite de verre l'écorce de trois citrons, deux poignées de marjolaine, deux poignées de muguet, deux poignées de fleurs de lavande; vous verserez sur tout cela une chopine, c'est-à-dire, une livre d'eau rose double, et environ deux livres d'eau de rivière; adaptez le chapiteau à la cucurbite, placez-la au bain de sable; adaptez pareillement un matras au bec du

ART. XIII.

Eau odorante germanique.

IIe Classe.

chapiteau, collez bien les jointures, et laissez les choses dans cette disposition pendant deux jours; après ce tems, mettez le feu au fourneau, et distillez à gouttes précipitées. Quand vous aurez retiré une pinte de liqueur, cessez, et réservez cette eau pour l'usage suiva n.

Prenez du serpolet, de la marjolaine, du basilic, du thym, de chacun une poignée; de la fleur de lavande, de la rose de provins, du spic-nard, de l'origan, de chacun trois fortes pincées, de la racine d'iris de florence, une demi-once, autant de cannelle; clous de girofle, macis, storax, calamite, benjoin, de chacun trois gros; du ladanum deux gros, de l'aspalathe demi-once, de l'aloës zoccotorin demi-gros. Mettez toutes ces drogues mondées, hachées, pilées, concassées, suivant leur nature, dans une cruche de grès, versez par-dessus votre première infusion de vinaigre, ainsi que l'eau odorante simple que vous avez distillée; ajoutez une pinte de bon vin muscat, remuez bien le tout, et laissez-le en macération pendant quinze jours, après quoi versez votre infusion dans une cucurbite de métal; une cucurbite de verre vaudroit mieux, mais il seroit peut-être difficile d'en trouver une assez grande;

adaptez le chapiteau, placez l'alambic au bain de sable, ajoutez un matras un peu grand, lutez bien les jointures, et commencez la distillation par un feu d'abord très-modéré, augmentez-le par degré jusqu'à ce que les gouttes se succèdent assez rapidement les premières gouttes pourront bien n'être qu'un pur phlegme, faites-y attention; en ce cas il faudra les séparer comme inutiles; mais aussitôt que les gouttes exhaleront une odeur vive et agréable, lutez bien le matras avec le chapiteau, et continuez la distillation jusqu'à l'occurrence d'une pinte et demie ou environ; séparez cette eau de ce qui sortira ensuite, qui pourra n'être pas mauvais, vous en ferez l'usage qu'il vous plaira.

ART. XIII. Eau odorante germanique. IIe Classe.

Rectifiez votre eau odorante dans un alambic de verre selon l'Art, vous en retirerez une pinte et quelque chose de plus, que vous conserverez dans des flacons de crystal.

Cette Eau, fort vantée dans la Pharmacopée d'Ausbourg, est pénétrante, incisive, admirable pour récréer les esprits vitaux, dissiper les maux de tête et réjouir le cœur; je la crois bonne contre les vapeurs contagieuses occasionnées par le mauvais air.

ARTICLE XIV.

Eau odorante de Millefleurs.

IIe Classe. Je donne la recette suivante d'après la Pharmacopée de M. de Charas. Il y a dans la manipulation de cette Eau, très-bonne et très-agréable, des observations minutieuses dont on pourroit fort bien se dispenser; telle est celle de la distillation faite au soleil, de la distillation de l'eau de rosée, et quelques autres encore; mais j'ai cru devoir me conformer exactement à mon original pour n'avoir rien à me reprocher.

On aura soin de distiller une suffisante quantité de rosée dans un tems convenable, dans le courant du mois de Mai, par exemple, et d'en conserver l'eau dans un flacon bien bouché; on aura soin aussi de ramasser au mois de Juin, par un tems bien sec et un jour bien serein, de la fiente de bœuf ou de vache, séchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe. Cette fiente contient les premiers principes des végétaux que les bœufs ou vaches ont mangé, beaucoup d'esprit recteur par conséquent, et

c'est ce que l'on observe sans peine par l'odeur forte d'ambre ou de musc que cette fiente exhale ; on choisira ensuite, dans chaque saison convenable, telles fleurs que l'on voudra distiller ; et les ayant stratifiées dans une grande et large cucurbite de verre, avec égale quantité de fiente desséchée et pulvérisée, on arrosera successivement chaque couche avec de l'eau spiritueuse de rosée, on continuera cet arrosement et la stratification jusqu'à ce que les matières remplissent les deux tiers de la cucurbite, pour lors on la couvrira de son chapiteau de verre ; et l'ayant soigneusement lutée, ainsi que le récipient au chapiteau, on en fera la distillation à la chaleur d'un fort soleil d'été, jusqu'à ce que l'humidité soit à-peu-près entièrement sortie. Ensuite vers minuit, ou du moins un peu avant le lever du soleil, on délutera les vaisseaux, on jetera comme inutile ce qui sera dans la cucurbite, on la remplira de nouvelles fleurs stratifiées comme la première fois, mais pas tout-à-fait jusqu'à la moitié, on distillera encore à la chaleur du soleil toute l'humidité, après quoi on délutera le chapiteau avant le lever du soleil ; pour cette fois-ci on ne vuidera point la cucurbite, on se contentera d'achever de la remplir jusqu'au

ART. XIV.

Eau odorante de Mille-fleurs.

IIe Classe.

ART. XIV.

Eau odorante de Mille-fleurs.

IIe Classe.

deux tiers de toutes sortes de fleurs aromatiques, sans y ajouter, ni eau de rosée, ni fiente de vache ; on se contentera de la couvrir de son chapiteau, on y adaptera le récipient, et on distillera à la châleur du soleil jusqu'à siccité ; mais comme il pourroit arriver que la chaleur du soleil fût insuffisante, en pourra substituer le bain de vapeurs. On conçoit bien qu'à chaque distillation il faut avoir grand soin de verser l'eau du récipient dans un flacon bien bouché. Quand toutes ces distillations seront achevées, on versera l'Eau odorante de tous les produits, et on la rectifiera selon l'Art.

Cette Eau de Millefleurs, à proprement parler, n'est point autre chose qu'une eau essentielle, que l'on pourra également obtenir selon le procédé que nous avons proposé ci-dessus.



ARTICLE XV.

Eau générale.

METTEZ en macération dans quinze livres d'esprit de vin très-rectifié *les semences* de coriandre, de carvi, de seseli, de cumin, d'anis, de fenouil, d'aneth, bien concassées, et de chacune une demi-once; ensuite les feuilles de marjolaine, de mélisse, de basilic, d'origan, de pouliot, de pouliot de montagne, de romarin, de serpolet, de thym, d'hyssope, de sauge, de sariette, de marum, de scordium, de marrube, de menthe de jardin, d'absynthe grande, d'absynthe petite, de tanesie, de matricaire, de dictame, de crète, d'abrotanum, de cerfeuil, de cochlearia, de beccabunga, de cresson d'eau; coupez ces plantes bien menues, à la dose de chacune une once.... ; de plus, prenez des fleurs de romarin, de lavande, de stœchas arabique, de sureau, d'orange, de giroflée jaune, de camomille romaine, de safran, de chaque espèce trois gros; prenez encore, baies de laurier, baies de genièvre, poivre rond, poivre long, poivre à queue,

IIe Classe.

ART. XV. Eau génér. IIe Classe.

de chaque espèce demi-once, que vous aurez soin de concasser grossièrement; ensuite vous ajouterez macis, muscade, girofle, cardamome, écorces de citron, écorces d'orange, de chaque espèce trois onces, ayant soin de concasser ce qui pourra l'être....; de plus; bois d'aloës, de cèdre, de sassafras, de santal-citrin de Rhodes, deux onces; il faudra réduire tous ces bois en copeaux.... ; de plus, cascarile quatre onces; de plus, gomme caragne, gomme tacamahaca, myrthe, benjoin, storax calamite, de chacune une demi-once réduite en poudre; du castor deux gros, de l'opium une once.

On commencera par mettre en macération dans l'esprit de vin tout ce que l'on pourra se procurer facilement, comme les épices, les gommes, les résines, etc., enfin toutes les drogues que l'on trouve en tout tems; à mesure que les plantes approcheront de leur état de maturité, on les cueillera et on les mettra pareillement en macération dans cette même cruche de grès où l'on aura précédemment mis les drogues, racines, bois, etc. Quand on aura exactement amassé tout ce qui est contenu dans la recette, que la macération continuée un tems considérable sera au point de pouvoir être distillée, vous verserez toute

votre infusion dans un alambic de métal suffisament grand, vous adapterez le réfrigérant, etc. et vous distillerez au bain-marie; ayant retiré tout ce que vous pourrez de plus spiritueux, vous rectifierez ce produit comme nous l'avons enseigné dans les distillations précédentes.

ARTICLE XVI.

Du Vinaigre.

Nous avons observé que les odeurs se dissiperoient bien vite si on ne les fixoit pas en les enveloppant avec des sujets moins volatils que l'esprit recteur qui en est le principe; nous avons rapporté les procédés propres à fixer les odeurs dans l'eau commune; nous avons pareillement indiqué les moyens de fixer les odeurs dans les esprits ardens, quoique ceux-ci soient d'une nature très-fugace. Il est un autre moyen encore de fixer les odeurs, très-agréable, très-utile et fort étendu, et dont il ne sera pas hors de propos de rapporter les divers procédés; c'est de fixer les odeurs par le Vinaigre, c'est-à-dire, II• Classe.

par un acide végétal spiritueux que l'on obtient après le second degré de fermentation ; celui qui succéde immédiatement à la fermentation vineuse, dont nous avons parlé dans le tom. I, pag. 92.

ART. XVI. Du Vinai.

Quoiqu'en général le Vinaigre ne soit pas fort rare, il n'est cependant pas fort aisé d'en trouver d'excellent; il arrive même souvent que l'on est exposé à acheter du Vinaigre bon en apparence, mais très-dangereux par rapport aux drogues qui sont entrées dans sa composition. On ne sera donc pas fâché de trouver ici un procédé pour faire un Vinaigre bien naturel, bien bon, point trop cher; c'est celui du fameux Boerrhave, c'est tout dire.

Prenez deux muids vuides et défoncés d'un côté seulement, placez-les à côté l'un de l'autre; vous poserez et assurerez bien, à la distance d'un pied au-dessus du fond, des barres de bois d'un pouce d'épaisseur en tout sens, qui formeront comme une espèce de claie; vous poserez sur cette claie un lit de branches de vigne verte, et par-dessus ce premier lit un autre pareil, mais de rafles de raisin; ces deux couches ou lits seront d'une égale épaisseur, et s'élèveront jusqu'au bord supérieur de chaque tonneau ou muid; dans l'un et l'autre

l'autre vous verserez le vin dont vous projetez de faire du Vinaigre, de manière cependant que l'un des tonneaux soit tout-à-fait plein, et l'autre à moitié seulement. J'ai oublié de dire qu'il falloit ménager un robinet au bas de chaque tonneau pour faciliter le soutirage de la liqueur de l'un à l'autre, comme nous allons l'expliquer. Les tonneaux étant disposés comme nous l'avons dit, on les laissera sans y toucher pendant trois jours; au bout de ce tems on pourra remarquer dans le tonneau à demi-plein un mouvement très-sensible de fermentation; dans peu elle augmenteroit considérablement, mais vingt-quatre heures après les trois premiers jours on arrêtera cette fermentation en remplissant le tonneau à demi-vuide de vin avec la liqueur contenue dans le tonneau plein, qui par ce moyen deviendra à son tour à demi-vuide de vin, au moyen de ce changement; au bout de vingt-quatre heures la fermentation s'annoncera dans ce tonneau comme elle s'étoit annoncée dans l'autre; il faudra donc pareillement l'arrêter en soutirant la liqueur du tonneau plein dans celui qui ne l'est qu'à demi. On continuera cette manœuvre toutes les vingt-quatre heures, jusqu'à ce que la fermentatiou cesse tout-à-fait dans l'un et

ART. XVI. Du Vinai. IIe Classe.

ART. XVI. l'autre tonneau, ce qui arrive communément en quinze jours de tems.

Du Vinai. Comme cette opération ne peut bien se

IIe Class. faire que dans les tems de vendange, cette règle n'est pas sans exception, parce que la température de cette saison varie beaucoup. Dans les années où la chaleur est considérable, c'est-à-dire, égale au vingt-cinquième degré du thermomètre de M. de Réaumur, l'opération se fait en bien moins de tems, et cela, parce qu'il ne faut que douze heures d'intervalle entre chaque soutirage.

Il faut bien se donner de garde de jeter comme inutiles le sarment et les raffes qui ont servi à une première opération, si on a dessein d'en faire une seconde; comme elles sont abondamment impregnées d'acide végétal, elles sont plus propres que jamais à servir de levain pour faire de nouveau Vinaigre; il suffira de les laver pour les nétoyer d'un dépôt visqueux dont elles se seront chargées pendant le cours de l'opération; étant bien nettes, on les conservera précieusement pour en faire usage en tems et lieu. Il en est de même des tonneaux, et pour les mêmes raisons; ils peuvent servir plusieurs années de suite; ils deviennent même de meilleurs en meilleurs par l'usage.

ART. XVI. Du Vinai. IIe Classe.

On conçoit aisément qu'il est très-possible de faire deux sortes de Vinaigre par la méthode que nous venons d'enseigner, du Vinaigre blanc et du Vinaigre rouge; mais il faudra prendre garde de ne pas confondre les espèces de raisins et de vins qui conviennent à chaque espèce de Vinaigre. Pour faire du Vinaigre blanc il faut choisir des raisins blancs bien mûrs, et se servir de vin blanc; il en est de même du Vinaigre rouge; il faudra prendre du vin rouge et des raisins noirs. Que l'on ne s'imagine pas que toutes sortes de vins soient bons pour faire du Vinaigre. Non, tout vin gâté qui auroit une mauvaise odeur ne sauroit servir; mais un vin défectueux, trouble, gras, qui n'aura aucun mauvais goût d'ailleurs, et qui sera bien spiritueux, sera très-propre à faire de bon Vinaigre, au lieu qu'un vin très-foible n'en fera jamais que de mauvais.

Si vous êtes curieux d'avoir un Vinaigre très-fort et très-concentré, ce qui est fort avantageux et même absolument nécessaire dans quelques-unes des opérations dont nous allons parler, il faudra vous y prendre de la manière suivante. Vous mettrez le Vinaigre que vous avez dessein de concentrer dans une grande terrine, vous l'exposerez à l'air pen-

dant une nuit où il gelera bien fort; le lendemain vous trouverez votre Vinaigre en partie gelé et en partie fluide; vous verserez la partie fluide à part, c'est la plus spiritueuse; la partie condensée ne sera que de l'eau insipide et sans aucun principe. Vous réitérerez ce procédé pendant quelques nuits, et jusqu'à ce que votre Vinaigre soit au degré de concentration que vous desirez; on peut porter ce degré fort loin.

ARTICLE XVII.

Distillation du Vinaigre.

IIe Classe. PUISQU'IL est démontré par l'analyse que le Vinaigre contient une grande quantité de matière extractive et saline qui lui donne des propriétés accidentelles, il est souvent à propos de le séparer de ces matières grossières; il faut pour cet effet avoir recours à la distillation, mais à une distillation un peu différente de celle que nous avons pratiquée jusqu'à présent.

Il ne faudra jamais se servir de vaisseaux de métal dans cette opération, particulière-

ment de vaisseaux de cuivre, parce que l'acide du Vinaigre ne manqueroit pas de les corroder, de se charger de particules métalliques, et devenir par-là très-dangereux. Il faudra donc ne se servir que de cucurbite de verre ou de grès, mais toujours de chapiteau de verre. Etant muni d'un alambic convenable, vous prendrez du Vinaigre concentré selon la méthode que nous avons proposée dans l'article précédent, ou, si vous n'en avez point de cette espèce, vous pourrez en concentrer sur le champ de la manière suivante.

ART. XVII. Distillat. du Vinaig. II. Classe.

Versez dix pintes de Vinaigre dans une grande terrine vernissée, placez cette terrine sur un feu assez modéré pour le faire évaporer lentement; quand il sera diminué de deux pintes sans avoir bouilli, vous le retirerez du feu, et vous le laisserez un peu refroidir. J'ai averti qu'il ne falloit pas pousser le feu trop vivement, parce que le but de cette opération est de faire évaporer une portion surabondante de phlegme; or, si vous employez un degré de chaleur un peu fort, vous pourriez bien faire évaporer la partie spiritueuse du Vinaigre, et c'est ce qu'il faut éviter. Votre Vinaigre étant suffisamment concentré, vous le verserez dans la cucurbite que vous ne remplirez qu'aux deux

ART. XVII. Distillat. du Vinai. IIe Classe.

tiers ; vous la placerez au bain de sable, vous adapterez le chapiteau et le récipient, et vous distillerez à un feu assez modéré pour éviter l'empireume auquel le Vinaigre distillé est fort sujet, à cause de son huile grasse dont il est toujours abondamment fourni, qui s'attache aux parois des vaisseaux, et qui brûle facilement. Quand cet empyreume n'est point excessif, le Vinaigre en perd l'odeur en vieillissant, on peut même la lui faire perdre sur le champ, en le plongeant dans un bain de glace pilée, à laquelle on mêle le tiers de sel ou environ. Ayant retiré les cinq sixièmes du Vinaigre que vous aviez mis dans la cucurbite, vous laisserez éteindre le feu ; ce qui restera au fond de la cucurbite sera d'une acidité et d'une force étonnantes, mais ce résidu ne peut vous servir à rien.

Le Vinaigre distillé contient à la vérité des particules très-spiritueuses, mais leur action est fort balancée par la quantité de particules aqueuses qu'il contient également ; il est d'ailleurs privé de son sel fixe, et voilà pourquoi il paroît avoir moins de force que le Vinaigre non distillé, qui n'a été dépouillé d'aucun de ses principes. Je suis cependant parvenu à donner autant de force au Vinaigre distillé qu'à celui qui ne l'avoit point été,

et voici comme je m'y suis pris. J'ai versé mon Vinaigre distillé dans une grande terrine, le soir je l'ai exposé à l'air, et pendant toute la nuit d'une forte gelée; le matin je trouvois mon Vinaigre en partie fluide et en partie glacé; je recueillois la partie fluide qui avoit considérablement augmenté sa force; la partie glacée n'en étoit pas tout-à-fait privée, mais elle étoit si foible qu'elle n'étoit pas comparable à l'autre.

ARTICLE XVIII.

Eaux odorantes acéteuses, en prenant pour exemple l'eau de lavande acéteuse.

Au moyen de notre vinaigre distillé, ensuite concentré, on pourra se procurer toutes les mêmes espèces d'eaux odorantes que celles que l'on prépare à l'esprit de vin; il est bien vrai que ces eaux odorantes que je nomme acéteuses ne seront pas, à beaucoup près, aussi agréables que celles qui auront été préparées à l'esprit de vin à cause de l'huile de vinaigre qui se fera sentir, malgré tous les parfums qu'on pourra lui opposer; à cela IIe Classe.

près, elles seront très-odorantes et beaucoup moins chères que les autres. Nous prendrons pour exemple de cette préparation l'eau de lavande acéteuse.

Mettez dans une cucurbite de grès ou de verre, la quantité qu'il vous plaira de fleurs de lavande mondées, versez par-dessus assez de vinaigre distillé pour que les fleurs nagent en liberté, et qu'il y ait au-dessous trois bons doigts de vinaigre; placez la cucurbite au bain-marie, adaptez le chapiteau, et distillez à un feu assez vif. Ayant retiré les trois quarts du vinaigre que vous aurez employé, vous démonterez votre alambic; et si votre eau de lavande n'est point assez aromatique, vous pourrez la rectifier, et en y ajoutant de nouvelles fleurs de lavande vous augmenterez de beaucoup son odeur. Je vous conseillerois, après la rectification, de placer les bouteilles dans lesquelles vous comptez conserver votre eau odorante, et cela pendant huit ou neuf heures, dans un mélange de glace et de sel pilé.

Les eaux odorantes acéteuses de citron, de girofle, de fleurs d'orange, en un mot, toutes les eaux dont nous avons parlé ci-devant, se préparent de même.

ARTICLE XIX.

Vinaigre radical, ou Esprit de Vénus.

JE ne puis me dispenser de parler ici de l'Esprit de Vénus ; c'est une préparation de vinaigre supérieure à toutes les autres, non-seulement parce que la liqueur qui en résulte tient un rang distingué dans la sphère de l'odorat, mais encore parce qu'il est assez rare d'en trouver d'excellente, et cela par une raison toute naturelle. Cette préparation suppose des soins, de la dépense, de la pratique, de l'intelligence dans l'Artiste ; or, il en est fort peu qui veulent se donner la peine de l'entreprendre ou d'en risquer les frais. On ne me saura donc pas mauvais gré si je donne ici toutes les circonstances du procédé au moyen duquel j'ai toujours eu la satisfaction de réussir. IIe Classe.

1.° Prenez deux livres de verd-de-gris, que vous romprez en petits morceaux gros comme une aveline ; vous les jeterez dans deux matras de trois pintes chacun, autant dans l'un que dans l'autre, vous verserez par-dessus du vinaigre distillé jusqu'à ce qu'il surnage le

ART. XIX.

Vinaigre radical ou Esp. de Vénus.

IIe Classe.

verd-de-gris, de quatre travers de doigt; vous placerez vos matras dans un bain de sable à un feu très-doux de quelques charbons seulement; vous les y laisserez pendant deux jours et deux nuits, ayant soin de les remuer de tems en tems, après quoi vous les retirerez du feu, et vous les laisserez en repos pendant un jour. Les matières les plus pesantes ne manqueront pas de se précipiter au fond du matras, pour lors il vous sera facile de décanter la liqueur colorée qui surnagera; c'est ce qu'on appelle la teinture de Vénus. Vous verserez de nouveau vinaigre sur le sédiment qui sera resté dans vos matras, vous les placerez au bain de sable, comme vous avez déjà fait, vous décanterez la teinture de Vénus après deux jours d'infusion, et vous réitérerez ces manipulations jusqu'à ce qu'il ne reste au fond du matras qu'une terre impure sur laquelle le vinaigre n'agira plus.

2°. Filtrez votre teinture de Vénus par le papier gris, avec la précaution de garnir l'entonnoir d'un linge plié en quatre en forme de chausse, pour empêcher que le papier ne crève. Vous retirerez cinq à six pintes de teinture de Vénus parfaitement belle et bien limpide.

3°. Versez cette teinture dans un ou deux

alambics de verre relativement à leur capacité; distillez au bain de sable jusqu'à ce que vous en ayez retiré les deux tiers. Ce vinaigre sera bien blanc et bien concentré, et pourra vous servir à tel usage qu'il vous plaira. Laissez alors éteindre le feu; attendez pour retirer vos vaisseaux qu'ils soient bien refroidis, de crainte que la fraîcheur de l'air ne les fasse casser; il ne faut cependant pas les laisser tout-à-fait refroidir dans le bain, parce que la crystallisation commenceroit indubitablement, et c'est ce qu'il faut tâcher d'éviter.

ART. XIX. Vinaigre radical ou Esp. de Vénus. IIe Classe.

4°. Les vaisseaux étant au point de refroidissement convenable, ôtez le chapiteau, et versez dans une terrine vernissée ce qui se trouvera dans la cucurbite; portez la terrine à la cave, oubliez-la pendant trois jours, après lesquels vous décanterez ce qui surnagera, et vous trouverez au fond et au parois de la terrine de très-beaux crystaux semblables à l'émeraude; amassez-les proprement, faites-les sécher à une chaleur extrêmement douce, et réservez-les pour l'usage que nous dirons. Remettez ce qui vous restera de teinture de Vénus dans la terrine; faites-la évaporer d'un bon tiers sur le feu, enlevez une espèce d'écume qui se formera pendant l'é-

ART. XIX.

Vinaigre radical ou Esp. de Vénus.

IIe Classe.

vaporation, et jetez-la comme inutile. Quand vous verrez paroître une petite pellicule sur la surface, assez semblable à de petites écailles, retirez votre terrine, portez-la à la cave, comme vous avez fait la première fois, et opérez toujours de même jusqu'à ce que toute votre teinture soit convertie en crystaux; quand je dis toute, il faut en excepter comme une espèce d'eau-mère qui paroît vers la fin d'une consistance syrupeuse très-épaisse, et qui ne se crystalise jamais; vous en formerez des boulettes que vous joindrez à vos crystaux, parce que cette espèce d'eau-mère est extraordinairement remplie d'acide.

5.° Prenez ensuite tous vos crystaux, mettez-les dans une cornue de verre assez grande pour que le tiers en demeure vuide, placez-la au bain de sable; commencez par un feu fort doux pendant une heure, poussez-le ensuite très-vivement; quand vous verrez paroître la première goutte au bec de la cornue, examinez si elle est foible ou pénétrante; si ce n'est que du phelgme, laissez-le s'écouler jusqu'à ce que les gouttes qui sortiront, aient acquis une certaine force; alors adaptez et lutez bien un demi-balon à la cornue, continuez la distillation jusqu'à ce que vous n'apperceviez plus rien sortir; laissez

éteindre le feu, délutez le balon, vous y trouverez environ huit onces d'esprit de Vénus. Attendez jusqu'au lendemain pour retirer la cornue, dans laquelle vous trouverez environ une demi-livre de poudre de couleur brune tirant sur le rouge; ce n'est point autre chose que du cuivre qui a perdu son brillant métallique. Si vous êtes curieux de le ramener sous sa forme primitive, vous le pourrez aisément en vous servant d'un flux réductif. Mais ceci est étranger au but que nous nous sommes proposé. Revenons donc à notre Esprit de Vénus que vous verserez du balon dans un flacon de crystal qui bouche bien. Cette liqueur est peut-être la plus pénétrante que je connoisse; il suffit d'ôter le bouchon du flacon où elle se trouve pour remplir de son odeur tout un appartement; et si l'on s'avise de porter le flacon ouvert proche du nez; il pénètre au cerveau avec tant de vivacité qu'il semble que le crâne s'ouvre et se sépare en deux parties. Cette liqueur est donc le meilleur remède que l'on puisse employer dans les cas d'évanouissement, d'apoplexie, de létargie, ect. C'est pour la faire servir plus commodément à cet usage qu'on la déguise sous la forme d'un sel que l'on nomme mal-à-propos sel volatil de vinaigre. Dans le vrai il

ART. XIX.

Vinaigre radical ou Esp. de Vénus.

IIe Classe.

ART. XIX. n'y apoint d'autre sel de vinaigre que celui qui reste au fond de la cucurbite quand on le distille, et qui n'est pas différent du sel de tartre ordinaire; quoi qu'il en soit de cette dénomination, il n'est pas moins vrai que cette préparation de sel est très-utile; voici comme elle se fait.

Vinaigre radical ou Esp. de Vénus.

IIe Classe.

Choisissez de très-petits crystaux de tartre vitriolé desquels vous séparerez tout ce qui sera en poudre, mettez-les dans un flacon, et imbibez-les avec une suffisante quantité d'Esprit de Vénus rectifié. Cette rectification se fait comme toutes les autres; après la première distillation vous versez la liqueur dans une cucurbite de verre, vous la placez au bain de sable, vous adaptez un chapiteau et un récipient, et vous distillez à un feu qui n'excède pas le degré de l'eau bouillante. Il ne faut pas que je néglige d'avertir ici que l'on peut faire avec l'Esprit de Vénus un très-bon éther, que l'on nomme éther acéteux; le procédé est le même que celui que nous avons donné pour faire l'éther vitriolique, à peu de chose près. (*a*)

(*a*) *Voyez* tom. I, art. 21, pag. 206.

ARTICLE XX.

Huiles essentielles de plantes odorantes, en prenant pour exemple la lavande (a).

AVANT que d'entreprendre de faire aucune huile essentielle, on lira avec attention ce que nous avons écrit à ce sujet dans les principes généraux de cette quatrième Partie; étant bien rempli de cette lecture vous commencerez à vous exercer sur un sujet facile, et dont le résultat soit fort abondant en huile essentielle; telle est, par exemple, la fleur de lavande. III• Clas.

(*a*) Quoique la lavande soit une fleur, nous l'avons choisie de préférence aux autres plantes aromatiques pour servir ici d'exemple, parce que ce n'est point la pétale de la fleur qui fournit le plus d'huile essentielle, mais le calice, ainsi on peut la considérer comme plante. Une autre raison encore nous a déterminé à cette préférence, c'est que la distillation de lavande est une des plus facile à conduire, et une de celles dont on retire une plus grande quantité d'huile essentielle.

ART. XX.
Huiles essentiel. de plantes od., etc.
III• Clas.

Vous prendrez donc cinq, dix, vingt livres de fleurs de lavande, c'est-à-dire, proportionnellement à la grandeur de votre alambic, qui sera toujours de métal; vous mettrez vos fleurs dans la cucurbite et sur cette espèce de grille dont nous avons parlé dans les principes généraux; vous y verserez assez d'eau de rivière pour que les fleurs en soient abondamment trempées, sans l'être à l'excès; vous luterez bien toutes les jointures, tant celle du réfrigérant que celle du serpentin, supposé que vous en ayez un. Quand il s'agira de luter le récipient avec le serpentin ou avec le bec du réfrigérant, vous aurez grand soin d'y ménager une petite ouverture, ne fût-elle que du diamètre d'une demi-ligne, cela suffira. Cette ouverture est nécessaire parce que l'esprit recteur qui s'élèvera dès les premiers instans de la distillation se raréfie prodigieusement; il entraîne avec lui beaucoup d'air qui se raréfie de même; or, la raréfaction de ces deux substances très-expansibles pourroit bien occasionner la rupture du récipient, si l'on ne prévenoit point cet accident par la précaution que nous avons indiquée.

Vous commencerez donc votre opération par un feu gradué, que vous ne tarde-

rez

rez pas d'augmenter jusqu'au degré de l'eau bouillante, et un peu plus; la première eau qui sortira sera peut-être claire et limpide, peut-être aussi sera-t-elle blanche et laiteuse; cette variété dépendra du degré de feu que vous aurez d'abord donné; quoi qu'il en soit, quand la distillation sera en bon train, toute l'eau qui tombera dans le récipient sera laiteuse, c'est que l'esprit recteur se mêlera pour lors intimement avec l'eau, et servira d'intermède pour unir une partie de l'huile essentielle à l'eau distillée; cette eau étant parfaitement saturée d'huile essentielle, elle n'en admettra plus, par conséquent l'excédent de cette huile paroîtra séparé et nageant à la surface de l'eau. Vous continuerez toujours d'entretenir le feu au même degré jusqu'à ce qu'enfin les gouttes d'eau qui tomberont du bec du réfrigérant cessent de paroître laiteuses, et soient redevenues claires et limpides; ce sera un signe certain qu'il ne reste plus d'huile essentielle odorante dans la cucurbite; vous pourrez pour lors laisser éteindre le feu, vous retirerez le matras, vous séparerez, comme nous l'avons expliqué dans les principes généraux, l'huile essentielle qui nagera à la surface de l'eau; en un mot, vous pratiquerez tout ce que

ART. XX.
Huiles essentiel. de plantes od. etc.
III.e Clas.

ART. XX. Huiles essentiel. de plantes od. etc. III

nous avons dit dans les instructions préliminaires, et qu'il seroit ennuyeux de répéter ici.

Vous distillerez selon cette même méthode les huiles essentielles de romarin, de thym, de marjolaine, de menthe, de camomille, etc., elles vous donneront toutes de l'huile essentielle ; mais ne vous attendez pas d'en tirer une égale quantité de chaque plante; la lavande n'en fournit pas mal, mais la camomille en fournit très-peu.

Les vertus de l'huile essentielle de lavande sont fort nombreuses ; elle est très-estimée pour les maladies céphaliques, pour les vapeurs hystériques, pour l'épilepsie. On en fait avaler dix à douze gouttes dans quelque liqueur convenable; on s'en sert aussi pour aromatiser les sels urineux dont les personnes sujettes aux vapeurs ont coutume de se servir; non-seulement elle fait mourir les vers, mais encore la vermine et les insectes. Quatre ou cinq gouttes d'huile essentielle de lavande dans une cuillerée de vin, prises à jeun, dissipent la migraine et fortifient l'estomac. La même huile mêlée avec celle de millepertuis et de camomille, forme un excellent liniment pour guérir les rhumatismes, la paralysie, les mouvemens convulsifs.

ARTICLE XXI.

Huiles essentielles de graines, baies, semences, etc., en prenant pour exemple l'huile essentielle de genièvre.

LES huiles essentielles de graines se distillent comme celles des plantes, à quelques différences près; la distillation des graines de genièvre nous servira d'exemple. Prenez huit livres de baies de genièvre, les plus nouvelles et les plus onctueuses sont toujours les meilleures; mettez-les infuser dans douze pintes d'eau de rivière et dans un lieu chaud, versez l'infusion dans la cucurbite, commencez, continuez, et finissez enfin votre distillation comme la précédente, vous tirerez environ trois onces d'huile essentielle de couleur jaune et d'une odeur très-forte. Le résidu que vous trouverez au fond de la cucurbite, passé dans un linge ou dans un tamis de soie, et cuit en consistance de syrop sur un feu fort doux, devient un rob d'une consistance assez épaisse, d'une couleur jaune foncée et d'un goût balsamique un peu amer, III° Clas.

ART. XXI. Huiles essentiel. de gr. baies, sem. etc. IIIe Clas.

qui dédommage amplement des soins et de la dépense qu'il a coûtés. C'est un excellent remède pour fortifier, dit le Docteur Hoffman (*a*) et pour rétablir dans leur état naturel les intestins relâchés et affoiblis par le flux de ventre; il ajoute que c'est un puissant préservatif contre la pierre et l'hydropisie. Il se dissout facilement dans du vin d'Espagne ou tout autre vin; on en prend une cuillerée après le repas ou avant de se coucher. Ce médicament soulage les vieillards qui sont sujets à des embarras dans la vessie et à des difficultés d'uriner; il est souverain aussi contre les foiblesses du ventricule et des intestins; en un mot, ce rob a plus de vertu que l'huile essentielle même, parce qu'il est moins chaud.

Les huiles essentielles de coriandre, d'angélique, de daucus, de carvi, d'ammi, d'anis, de fenouil, etc., se distillent de même; il suffit de les mettre en poudre grossière, et de les faire infuser trois ou quatre jours dans une quantité suffisante d'eau de rivière.

(*a*) Observ. phys. et chym. tom. 1, pag. 25.

ARTICLE XXII.

Huiles essentielles d'Epices, en prenant pour exemple le girofle.

PULVÉRISEZ deux livres de clous de girofle: c'est l'espèce d'épice que nous choisissons pour exemple dans cet article, parce qu'elle fournit une très-grande quantité d'huile essentielle; faites-les infuser dans six pintes d'eau de pluie avec deux onces de sel commun. On ajoute ce sel afin qu'il déchire et qu'il ouvre par ses pointes la membrane qui renferme l'huile essentielle, et pour empêcher aussi l'eau de se corrompre pendant la macération, que vous ferez durer cinq ou six jours dans un endroit aussi chaud au moins qu'une étuve; ce tems écoulé, vous verserez cette infusion dans une cucurbite fort basse, et vous distillerez selon l'Art. Dès les premiers instans vous appercevrez au fond du récipient et au-dessous de l'eau une huile très-blanche, transparente, et sans aucune couleur, mais en vieillissant elle devient jaunâtre et même assez foncée; comme cette espèce d'huile essentielle est fort pesante, on conçoit aisément III• Clas.

XXII. qu'il faut un degré de feu plus vif pour l'élever jusqu'au haut du chapiteau que pour produire le même effet sur les huiles essentielles plus légères; par la même raison il ne faudra pas se servir d'un chapiteau trop élevé, ni mettre dans la cucurbite une trop grande quantité de matière, de crainte que l'action du feu venant à être distribuée inégalement, il ne reste une grande partie de l'huile essentielle au fond de la cucurbite; ainsi on fera fort bien de ne se servir pour la distillation des huiles essentielles dont il s'agit ici, que d'alambics de verre, placés au bain de sable. Il ne faut pas espérer pouvoir tirer toute l'huile essentielle de girofle dans la première distillation, il s'en faut bien; la plus grande partie reste au fond de la cucurbite. Que faudra-t-il donc faire pour ne la point perdre? Il faudra verser toute l'eau qui sera sortie, et qui se trouvera dans le récipient; il faudra, dis-je, verser cette eau très-impregnée déja d'huile essentielle sur le sédiment de la cucurbite, en ajoutant un peu de nouvelle eau de pluie, et on recommencera une seconde distillation, après laquelle on séparera l'huile essentielle comme la première fois, et on recommencera encore une troisième distillation, toujours sur le même sédiment et

Huiles essentiel. dépice, etc. IIIe Clas.

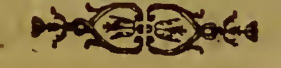
avec la même eau; après celle-ci il n'y aura plus rien à espérer. Cette dernière huile que l'on obtient à la troisième fois, est beaucoup plus pesante que celle que l'on obtient à la première distillation. Si vous avez bien opéré, les deux livres de clous de girofle doivent produire cinq onces d'huile essentielle; c'est-à-dire, que vous en retirerez d'abord trois onces par la première distillation, une once et demie par la seconde, et enfin une demi-once par la troisième.

ART. XXII

Huiles essentiel d'épices, etc.

IIIe Clas.

Vous pourrez distiller de même l'huile essentielle de muscade que l'on retire aussi par expression, et l'huile essentielle de cannelle; mais pour celle-ci n'en espérez pas beaucoup. On en tire si peu, que l'on a soupçonné les Hollandois d'en extraire l'huile essentielle, du moins en partie, avant que de la mettre en vente.



ARTICLE XXIII.

Huiles essentielles de fruits aromatiques, en prenant pour exemple le citron.

III° Clas. L'HUILE essentielle de citron, de cédrat et de tous les fruits de cette espèce, étant renfermée dans une espèce d'alvéole dont l'écorce paroît entièrement composée, il suffit de déchirer la membrane qui constitue cette alvéole pour obtenir l'huile essentielle en nature et en assez grande quantité.

En Provence, où les citrons, les oranges, etc., sont très-communs, on se sert d'une machine remplie de clous, assez semblable à ces peignes dont se servent les cardeurs de laine; on rape sur cette machine les écorces jusqu'au blanc, une grande partie de l'huile en découle aussi-tôt, et va se rendre à une rigole qui aboutit à l'orifice d'une bouteille. Quand on a expédié une certaine quantité de citrons, et que l'on a ramassé une suffisante quantité d'écorce rapée, on met cette écorce, qui ressemble à de la pulpe, entre deux glaces en les pressant légèrement; tout ce qu'il y

a d'huile essentielle en sort, on la laisse reposer, on la décante ensuite, et on la joint à l'huile que l'on a obtenue la première.

ART. XXIII.

Huiles es. de fruits arom. etc.

III. Clas.

Cette manière d'extraire l'huile essentielle est fort bonne, très-odorante ; mais comme elle contient toujours une petite portion de mucilage, elle se conserve plus difficilement que l'huile essentielle que l'on obtient par la distillation, qui se pratique de la manière suivante.

Prenez cinquante beaux citrons bien frais, et sur-tout qui n'aient point été beaucoup maniés, enlevez-en les zestes, mettez-les dans une cucurbite, versez par-dessus assez d'eau de rivière pour qu'ils y nagent en grande liberté; quand vous mettriez les deux tiers d'eau de plus, il n'y auroit pas grand mal; placez la cucurbite au bain de sable, adaptez le chapiteau, le réfrigérant et le serpentin, si vous en avez; lutez le récipient au bec du chapiteau, et distillez à un feu d'abord modéré, ensuite plus violent, pas trop cependant, parce que l'huile essentielle de citron étant fort légère, elle monte avec assez de facilité. Dès que vous observerez que votre eau ne sort plus de l'alambic sous une forme laiteuse, mais qu'elle en sort bien claire, bien limpide, laissez éteindre votre feu, délutez

le récipient, séparez votre huile essentielle au moyen de l'entonnoir, exposez-la pendant quelques heures au soleil, dans un flacon bouché bien légèrement d'un morceau de papier, après quoi vous la conserverez, comme il est d'usage, dans un ou plusieurs flacons qui ferment bien au moyen de leurs bouchons de crystal.

On se sert de la même méthode pour obtenir les huiles essentielles de tous les fruits dont l'écorce est odorante.

ARTICLE XXIV.

Huiles essentielles de bois aromatiques, en prenant pour exemple le bois de sasaffras.

IIIe Clas. JE n'ai jamais eu occasion d'extraire les huiles dont il sera question dans cet article, ainsi je n'en parle que d'après le célèbre Hoffman (*a*). Prenez six livres de rapures de bois de sasaffras, faites-les infuser pendant quatre jours à l'étuve, et dans douze

---

(*a*) Observ. Phys. Chym. tom. 1, pag. 27.

pintes d'eau de rivière ; versez cette infusion dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez le réfrigérant, le serpentin et le récipient, et distillez à un feu gradué ; vous tirerez une once six gros d'huile, claire comme l'eau de roche pure, et qui se précipite au fond de l'eau.

XXIV Huiles es. de bois ar. etc.

Cette huile essentielle est très-bonne, très-salutaire pour les maux de poitrine, pour adoucir la toux, appaiser les douleurs convulsives, et dissiper le vice des impuretés de la lymphe. On peut l'administrer tout simplement en en versant quelques gouttes sur un morceau de sucre ; on peut aussi la mêler avec des essences pectorales, ou bien avec des poudres tempérantes et stomachiques. Cette huile se dissout parfaitement dans l'esprit de vin bien rectifié, grand avantage par conséquent pour faciliter son union avec d'autres remèdes salutaires.

Le résidu qui se trouve dans la cucurbite après la distillation, étant passé par un linge et réduit sur le feu en consistance d'électuaire, forme un extrait excellent, d'un goût un peu amer, et astringent ; il paroit être composé de particules terrestres, résineuses et subtiles. M. Hoffman dit qu'il approche beaucoup de l'extrait de Kinkina, et il avoit coutume de

l'administrer sur le déclin des fièvres chroniques intermittentes; il s'en servoit encore dans les cachexies, pour fortifier le ton des viscères, et pour appaiser les convulsions occasionnées par le vice des hypocondres.

La méthode que nous venons de proposer peut servir aussi pour l'extraction des huiles essentielles de santal citrin, de bois d'aloës, de gayac, de rose, en un mot, de tous les bois aromatiques.

ARTICLE XXV.

Huiles essentielles de fleurs odorantes, en prenant pour exemple la rose.

III° Clas. LES Artistes qui se sont occupés de l'analyse exacte des fleurs odorantes ont dû être étonnés, comme moi, de les trouver presque toujours douées d'une quantité prodigieuse d'esprit recteur, et presque totalement privées d'huile essentielle. On peut même établir comme un fait certain, que la violette, la jonquille, la tubéreuse, toutes les liliacées, ne fournissent point du tout d'huile essentielle. Un autre objet d'étonnement encore, c'est que la petite

quantité d'huile essentielle que certaines fleurs rendent, est si odorante qu'elle l'emporte sur tout ce que nous connoissons de plus aromatique en ce genre. On peut juger de la vérité de cette observation par l'huile essentielle de fleurs d'orange, et encore mieux par l'huile essentielle de rose, que nous avons choisie pour exemple.

ART. XXV.

Huiles es. de fleurs. odor. etc.

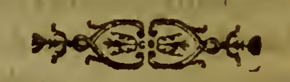
IIIe Clas.

Prenez douze livres de feuilles de roses, pilez-les dans un mortier de marbre avec une suffisante quantité de sel marin, trois poignées ou environ par livre seront plus que suffisantes; délayez cette espèce de pâte dans douze pintes d'eau de rivière, et après avoir laissé le tout en macération pendant vingt-quatre heures, versez-le dans une cucurbite de métal, adaptez le réfrigérant, le serpentin et le récipient, et distillez au bain de sable à un feu fort modéré; vous obtiendrez d'abord une eau extrêmement odorante, elle ne tardera pas à devenir laiteuse, et vous verrez pendant le cours de l'opération comme une graisse figée, nageant à la surface de l'eau qui se trouvera dans le récipient; ne vous y trompez pas, cette espèce de graisse figée n'est point autre chose que l'huile essentielle de rose; si vous pouvez en obtenir environ un demi-gros, comptez que vous avez bien opéré,

mais aussi ce demi-gros seroit capable d'aromatiser un muid de liqueur. Donnez-vous bien de garde de jeter l'eau comme inutile, c'est la meilleure eau de rose que vous puissiez jamais faire; une once de cette eau versée sur une livre d'eau commune, la transformera sur-le-champ en eau rose beaucoup plus odorante que celle que l'on vend communément.

L'huile essentielle de rose est confortative, douce et analeptique.

Vertus. L'huile essentielle de fleurs d'orange, appelée Néroli, exige le même procédé, mais la fleur d'orange fournit un peu plus d'huile essentielle; elle est légère, et paroît toujours à la surface de l'eau sous une forme liquide et jamais figée.



ARTICLE XXVI.

Des Huiles odorantes grasses.

NOUS avons souvent observé que les fleurs qui abondoient le plus en esprit recteur, manquoient d'huile essentielle, et par conséquent que cet esprit recteur n'ayant aucune base pour se fixer s'évaporoit en pure perte, sans qu'il soit possible de le recueillir par aucune espèce de distillation. IIIe Clas.

Les artistes, après bien des tentatives inutiles, ont enfin renoncé à ce procédé pour s'en tenir à l'infusion simple, encore ne faut-il pas croire que toutes les espèces de fleurs ou de plantes odorantes déposent leur esprit recteur dans l'espèce de menstrue qu'on leur présente; il y en a plusieurs qui ne laissent après l'infusion qu'une odeur herbacée, et rien de plus. Nous allons donner quelques exemples d'huiles aromatiques que l'on obtient par la voie d'infusion.

Huile de Violette.

Pilez grossièrement dans un mortier de marbre, et avec un pilon de bois, une livre de fleurs de violette, versez par-dessus qua-

tre livres de bonne huile d'olive, exposez
XXVI. ce mêlange au soleil pendant quinze jours,
Des Huiles odor. gras. ou, si vous voulez terminer plus promptement l'opération, mettez votre infusion
IIIe Clas. au bain-marie pendant quatre jours; après cette espace de tems, coulez votre infusion par un tamis de crin, en exprimant le marc le plus qu'il vous sera possible. Cela fait, prenez une livre de violettes fraîches, pilez-les comme la première fois dans un mortier de marbre, mettez-les infuser dans votre huile déja impregnée de teinture de violette, mettez le tout en macération à la chaleur douce d'un bain-marie; je dis la chaleur douce, car il faut bien se donner de garde de donner un feu trop vif; il suffit ici que le vaisseau soit simplement chaud. Après trois jours d'infusion, si l'on venoit à appercevoir à la surface de l'huile quelque indice d'humidité, on donnera un degré de feu un peu plus vif pour la faire disparoître; après quoi on versera l'huile bien imprégnée de teinture de violette ainsi que le marc, sur un tamis de crin, on exprimera fortement le marc, et on versera toute la liqueur dans une bouteille qu'on laissera en repos pendant quelques jours. Elle ne manquera pas de déposer une espèce de sédiment,

ment, pour lors on transvasera dans une autre bouteille ce que l'on aura obtenu de clair-fin, et on mêlera cette dernière huile avec celle qui aura passé d'abord bien claire par le tamis avant l'expression du marc, et voilà ce que l'on appele l'huile de violette.

ART. XXVI. Des Huil. odor. gras. III. Clas.

En suivant le même procédé on prépare une huile de rose pâle fort odorante, que les imposteurs débitent hardiment sous le nom d'huile essentielle de rose, après l'avoir coloré avec l'orcanette (a), ce qui se pratique ainsi; On fait chauffer médiocrement dans une bassine, une livre d'huile aromatique que l'on a dessein de colorer, on jète dans cette quantité d'huile une demi-once d'écorce de racine d'orcanette; sur-le-champ l'huile se colore, et d'un instant à l'autre la couleur devient plus foncée; quand elle est au point où on la desire, on retire la bassine du feu, on passe l'huile à travers d'un linge, on la laisse déposer pendant quelques jours, ensuite on la verse par inclinaison dans la bouteille où on veut la conserver.

Huile de rose.

L'huile de tubéreuse, de jasmin, de jonquille se prépare comme l'huile de violette,

(a) Racine colorante. *Voyez* le Dict.

ART. XXVI. avec quelque différence qu'il est bon de faire remarquer ici. Après avoir grossièrement

Des Huiles odor.. gras. III. Clas. écrasé dans un mortier de marbre une livre de fleurs, soit de jasmin, de tubéreuse ou de jonquille, on met ces fleurs écrasées dans

Huile de Tubéreus, de Jasmin de Jonqui. etc. un bocal de verre, et l'on verse par-dessus quatre livres d'huile d'olive; on expose ce mêlange au soleil pendant quinze jours, après quoi on passe l'infusion par un tamis de crin, avec très-forte expression, on laisse déposer la liqueur, et puis on la verse de nouveau dans le bocal, on y remet une livre de nouvelles fleurs écrasées comme la première fois; on expose encore le bocal au soleil, après quinze jours d'infusion on répète encore ce que l'on a déjà fait, c'est-a-dire, que l'on passe l'infusion par le tamis, on exprime fortement le marc, on laisse déposer le tout, on sépare le sédiment, et l'on recommence ces infusions, expressions, clarifications, jusqu'à quinze fois, employant à chaque fois une livre de nouvelles fleurs; à la dernière on prend un grand soin de bien épurer l'huile, ce qui est fort facile; il ne s'agit pour cela que de lui donner le tems de faire son dépôt, ce qui ne manque jamais d'arriver au bout de quelques jours.

Les fleurs et les plantes odorantes qui ne

perdent point leur odeur par le dessèchement, parfument et colorent l'huile d'olive plus facilement que les fleurs dont nous avons parlé jusqu'à présent, parce qu'elles contiennent beaucoup d'huile essentielle et de résines colorantes. Voici le procédé qu'il faudra suivre dans la préparation de cette sorte d'huile aromatique ; nous prendrons pour exemple la marjolaine.

Art. XXVI Des Huile. odor. gras. IIIe Clas.

Huile de Marjol.

Prenez huit onces de marjolaine bien desséchée (cette circonstance est nécessaire pour parer à plusieurs inconvéniens qui ne manquent pas d'arriver pendant le cours de l'infusion.) mettez votre plante desséchée dans une cruche de grès, versez par-dessus quatre livres d'huile d'olive, que vous aurez soin de faire tiédir auparavant, bouchez la cruche avec un bon tampon de liége garni de linge, que vous recouvrirez d'un parchemin mouillé, bien assuré par une ficelle; exposez votre cruche au soleil pendant six semaines, ou bien mettez-la au bain-marie pendant quatre jours à une chaleur bien douce ; tout étant refroidi passez votre huile au travers d'un linge, exprimez le marc à la presse, laissez déposer l'huile, séparez-la du sédiment par inclinaison, et conservez votre huile dans une bouteille bien bouchée. On prépare selon cette

ART. XXVI. Des Huile. odor. gras. IIIe Clas.

méthode beaucoup d'autres huiles, comme les huiles de mélilot, de sureau, d'absynthe, de menthe, d'aneth, de myrrhe, de camomille; toutes ces fleurs ou plantes colorent l'huile d'olive d'une teinte verte ou verdâtre très-jolie.

Eau de Luce.

L'eau de luce, dont l'efficacité dans les accès spasmodiques est si reconnue, appartient incontestablement à cette IVe Partie; elle doit y trouver sa place; mais comme elle n'a aucun rapport aux divisions que j'ai établies, je me suis toujours trouvé fort embarrassé lorsqu'il a fallu lui choisir un rang; n'en trouvant point qui lui convînt, je me suis enfin déterminé à finir par cette recette tout ce que j'avais à dire sur l'Odorat et sur les Odeurs.

Pour bien faire cette espèce de savon liquide, très-volatil, et dont l'odeur est si vive, si pénétrante, vous prendrez quatre onces d'esprit de vin très-rectifié, dans lequel vous ferez dissoudre dix ou douze grains de savon blanc, filtrez cette dissolution; ensuite vous ferez dissoudre dans cet esprit de vin très-impregné de savon, un gros d'huile de succin très-rectifié, vous filtrerez encore une fois ce nouveau mêlange à travers le papier gris, mêlez de cette dissolution dans de l'esprit volatil de sel ammoniac, le plus fort et le plus

pénétrant qu'il vous sera possible d'avoir, jusqu'à ce que le mêlange, que l'on aura eu soin de faire dans un flacon de crystal, et que l'on aura eu soin de bien secouer à mesure qu'il est fait, soit d'un beau blanc de lait bien mat; s'il se forme une crême à sa surface, il faudra y ajouter un peu de votre esprit de vin savonneux et huileux.

On peut conclure de tout ce que nous avons dit jusqu'à présent, qu'il est très-pénible et même très-dispendieux d'extraire les huiles essentielles; mais comme la plupart de celles qui se trouvent dans le commerce sont sophistiquées, on ne feroit pas mal de les faire soi-même; c'est le seul moyen de s'assurer de leur bonté, et c'est aussi de cette bonté bien constatée que dépend celle de toutes nos opérations.



OBSERVATIONS PHYSIOLOGIQUES

Sur l'usage immodéré des Liqueurs spiritueuses.

OBSERVATION PREMIERE.

INTRODUCTION.

APRÈS avoir vanté les liqueurs spiritueuses toutes les fois que l'occasion s'en est présentée; après avoir rapporté, exalté même leurs propriétés médicales, ne sera-t-on pas étonné de trouver à la suite d'un ouvrage, qui semble n'avoir pour objet que leur agrément et leur salubrité, ne sera-t-on pas étonné, dis-je, de trouver une suite d'observations qui semblent à leur tour n'avoir pour objet que d'inspirer de la défiance pour ces mêmes Liqueurs tant célébrées? Il y a plus; en comparant ce que nous avons dit avec ce qui nous

OBSERV. I. Introduct. reste à dire, ne croira-t-on pas appercevoir une contradiction frappante dans le jugement que nous portons successivement de la même chose ? Non. Il n'y a ni contradiction ni fausseté entre ce que nous avons dit jusqu'à présent et ce qui nous reste encore à dire. Nous répétons bien volontiers, et même avec une sorte de complaisance, que les Liqueurs spiritueuses bien préparées sont non-seulement agréables mais encore salutaires, parce qu'elles participent plus ou moins de la vertu des drogues qui entrent dans leur composition, vertu assez universellement reconnue, à la vérité, mais qui suppose et de la sagesse dans les doses et de la modération dans l'usage. C'est ce que nous ne cesserons de répéter et de recommander, en ajoutant que quiconque se départira de cette sage modération, doit s'attendre aux suites les plus dangereuses. Nous ne prétendons pas le dissimuler, les Liqueurs spiritueuses prises immodérément, bien loin d'être salutaires deviennent un poison qui, tôt ou tard, cause, du moins en partie, les ravages affreux dont nous parlerons bientôt.

Si cela est, me dira-t-on; si les Liqueurs sont sujettes à nous exposer à une alternative aussi effrayante, au lieu d'enseigner l'Art fu-

neste qui apprend à composer un poison si agréable, ne seroit-il pas plus expédient de l'ensevelir dans les ténèbres d'une ignorance profonde? Voilà de ces objections spécieuses, dictées par une défiance outrée, et qui nous priveroient des plaisirs les plus innocens de la vie, si l'on avoit la foiblesse de les adopter sans examen et sans restriction. Quoi! parce qu'il n'y a peut-être pas un seul aliment dans la nature qui ne puisse être regardé comme un vrai poison, relativement à l'abus que l'on peut en faire, faudra-t-il conclure pour cela qu'il est dangereux de manger? Le vin a peut-être causé cent fois plus de ravages dans l'économie animale que les Liqueurs dont nous parlons, sera-t-il dit pour cela qu'il faut proscrire le vin comme dangereux? Non, sans doute; au contraire, je pense que nous serions tenus d'avoir les plus grandes obligations à quiconque nous donneroit un excellent traité du vin, dans lequel, après avoir savamment discuté les avantages de cette boisson alimentaire, il s'élèveroit ensuite avec force contre l'intempérance des ivrognes qui en abusent. Par la même raison, n'est-ce pas rendre un service essentiel aux hommes, dont une grande partie se permet l'usage des liqueurs, souvent très-mal com-

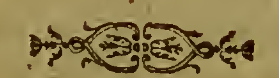
OBSERV I.
Introduct.

OBSER. I. Introduct.

posées et par conséquent très-suspectes pour la santé ; n'est-ce pas leur rendre service que de leur enseigner une méthode facile pour composer des liqueurs aussi saines qu'agréables, pourvu cependant que l'on ne néglige pas d'insister fortement sur l'obligation de s'en tenir toujours à un usage modéré? Ce n'est donc pas contre les Liqueurs spiritueuses précisément que nous paroissons nous élever ici, c'est contre l'imprudence de ceux qui en font un abus habituel et homicide. Mais, quelle est la règle, me demandera-t-on encore, qu'il convient d'observer dans un usage qui paroît si critique? Point d'autre que celle que dicte la prudence. J'ai vu des milliers de personnes se permettre l'usage des Liqueurs sans jamais en être incommodées; c'est qu'elles savoient se contenir dans les bornes d'une sage modération. J'en ai connu d'autres, et je suis moralement certain que le nombre n'en a jamais été fort considérable, qui étoient mortellement affectées par l'usage des mêmes Liqueurs, c'est qu'elles en buvoient outre mesure; fréquemment, et de toute espèce. Que l'on se permette donc de tems à autre un petit verre de bonne Liqueur, je ne crois pas que l'on ait jamais lieu de s'en repentir; mais en boire, comme j'ai quelquefois

eu occasion de l'observer, en boire de trois, quatre espèces, et plus, dans une seule et même séance, et cela souvent, à grands verres, répéter cette espèce de débauche tous les jours, c'est visiblement vouloir porter le feu dans un magasin à poudre; c'est visiblement s'exposer à tous les maux que j'ai entrepris de décrire.

Pour mieux me faire entendre j'ai cru devoir commencer par une exposition anatomique et physiologique de la digestion, du cours du sang, des principales sécrétions animales, etc. Je passe ensuite à l'action des Liqueurs spiritueuses sur nos organes, et je finis par les maladies qui proviennent moins des Liqueurs en elles-mêmes que de notre intempérance.



OBSERVATION II.

De la digestion, de la formation du chyle, du sang, des secrétions, etc.

SECTION I. Les alimens destinés à réparer les pertes continuelles que le corps animal ne cesse de faire, ont besoin d'une première préparation pour être en état de recevoir d'autres préparations sans nombre lorsque le cas l'exige; ces alimens sont broyés dans la bouche au moyen de la mastication et de la salivation; étant réduits en consistance de pâte liquide, ils passent, ainsi que les fluides qui n'ont pas besoin de cette première préparation, par le pharinx et l'œsophage jusqu'au fond de l'estomac, ils séjournent un peu de tems dans ce viscère pour recevoir une deuxième préparation, qui se fait au moyen d'une chaleur douce et des sucs gastriques qui découlent sans cesse d'une grande quantité de mamelons spongieux qui composent et tapissent l'intérieur de la tunique villeuse. Les alimens n'ont pas plutôt subi cette seconde préparation qu'ils paroissent sous une

OBSER. II. De la digest. de la formation du chyle, etc.

forme nouvelle, et avec des qualités qu'ils n'avoient point jusqu'alors; ils deviennent une substance liquide, molle, grisâtre, que l'on désigne sous le nom de *Chyme* ou *Chymus*. A peine ce chyme a-t-il acquis assez de fluidité pour suivre la pente de l'estomac qu'il tend à en sortir pour passer dans les intestins; et ce passage est d'autant plus facile, que la position de l'estomac le favorise en tout, étant obliquement placé sur le diaphragme, de manière que son orifice supérieur, nommé *Cardia*, est à gauche, et l'orifice inférieur ou *Pylore* est à droite. Lors donc que le chyme a acquis le degré de fluidité convenable, il s'écoule, passe par le pylore, et entre dans les intestins grêles, où il reste jusqu'à ce qu'il ait subi un nouveau changement par le mêlange de la bile du suc intestinal et du suc pancréatique qui s'y mêlent, l'un en découlant des glandes de l'intestin même, l'autre en découlant de la vésicule du fiel et du canal hépatique par le canal cholidoque, et le troisième venant du pancréas; ces deux derniers conduits ne sont guères éloignés du pylore que de quatre travers de doigts. Le chyme n'a pas été plutôt impregné de ces nouveaux sucs qu'ils change tout-à-coup de nature; il devient une substance tout-à-fait

OBSER. II.

De la digest. de la formation du chyle, etc.

blanche, douce, très-fluide, connue sous le nom de chyle. Pressé par le mouvement vermiculaire des intestins, ce chyle pénètre par les orifices des veines lactées, et enfile la route des glandes conglobées, dont le mésantère est tout rempli. Ce mésantère, placé au centre des intestins dans une forme assez approchante de la fraise des Cent-Suisses, est une toile membraneuse, toute composée de vaisseaux sanguins, lymphatiques, lactées, aussi bien que de glandes et de nerfs, qui concourent tous à donner au chyle une nouvelle préparation après laquelle il passe par les veines lactées secondaires, pour se rendre au réservoir de Pequet; il est soutenu dans ce réservoir par plusieurs valvules qui lui facilitent son passage dans le canal thorachique, où il devient encore plus fluide par une grande abondance de lymphe qui s'y mêle. Après avoir entièrement parcouru ce canal, il va enfin se rendre à la veine souclavière gauche, soulève une petite valvule qui se trouve à l'insertion des deux vaisseaux, et enfile la route de la veine cave, où il se mêle au sang qu'il y rencontre, et tombe conjointement avec lui dans l'oreillette droite du cœur; à l'instant même le ventricule droit se dilate, et le sang précipité par son propre

poids tombe dans la cavité qui s'offre à lui; il y reste jusqu'à ce que ce même ventricule venant à se contracter, le sang contenu dans la cavité est poussé comme par un coup de piston dans l'artère pulmonaire, qui le conduit et le verse dans les différens lobes et lobules dont le poumon est composé; ainsi il passe non-seulement dans les plus petits rameaux des différentes bronches de la trachée artère, mais il pénètre encore jusqu'aux extrémités les plus reculées de ces mêmes bronches, c'est-à-dire, jusqu'aux vésicules, où vraisemblablement il s'impregne du principe de vie.

OBSER. II.
De la digest. de la formation du chyle, etc.

SECTION II. On croit communément que l'air n'entre dans les poumons que pour y produire les effets qui lui sont propres. Les uns disent pour rafraîchir le sang, les autres pour le diviser davantage et lui donner plus de fluidité. M. Helvétius croit que l'air condense le sang trop raréfié, c'est-à-dire, qu'il rapproche ses parties trop écartées les unes des autres; c'est ce qu'il tâche de prouver en faisant remarquer que le sang occupe moins d'espace au sortir des poumons qu'il n'en occupoit avant que d'avoir reçu aucune impression de l'air. Il peut y avoir du vrai dans ces opinions quoique contradictoires; mais

OBSER. II. De la digest. de la formation du chyle, etc.

l'air, selon moi, joue un bien plus grand rôle dans les poumons que celui qu'on lui prête. Il n'a pas plutôt pénétré jusqu'aux extrémités des plus petites ramifications des bronches, c'est-à-dire, jusqu'aux vésicules, qu'il y dépose une substance élémentaire bien précieuse, un phlogistique tout différent de celui que nous désignons communément par cette dénomination, quoiqu'il soit vraisemblablement d'une nature approchante, mais pourtant plus simple, également actif, sans être destructeur comme le phlogistique ordinaire, et peut-être plus analogue à la lumière qu'au feu. C'est ce phlogistique qui, répandu dans toute l'habitude du corps au moyen des nerfs, y entretient le tonique des fibres, la régularité et la continuité des autres mouvemens; et qui, rassemblé en plus grande quantité dans des vaisseaux spécialement destinés à cet effet, perpétue les espèces au moyen de la copulation. En un mot, c'est ce phlogistique d'une subtilité étonnante qui s'échappe continuellement par la voie de la transpiration insensible, et qui, par cette raison, a besoin d'être sans cesse renouvelé; phlogistique qui diminue par degrés avec l'âge, et ne se retrouve qu'en très-petite quantité dans le corps animal lorsqu'il approche

proche de la décrépitude, parce que les fibres organiques ayant insensiblement perdu leur souplesse primitive, étant d'ailleurs la plupart obstruées pour lors, elles ne sont plus propres à transmettre cet admirable principe de vie, au défaut de quoi la machine se dérange, tombe en défaillance, et subit enfin la mort.

OBSER. II.
De la digest. de la formation du chyle, etc.

Ce sentiment, qui paroîtra sans doute nouveau à bien des gens, n'est point une hypothèse gratuitement imaginée; je ne m'y suis attaché qu'après une suite d'expériences qui m'ont convaincu que mon opinion approchoit fort de l'évidence. Je ne les rapporte point ici, ces expériences, dans la crainte qu'on ne les regarde comme déplacées dans un ouvrage de la nature de celui-ci. Reprenons donc le cours du sang que nous avons été obligés d'interrompre.

SECTION III. Le sang s'étant chargé du principe de vie dans les poumons, reprend la route du cœur en parcourant la veine pulmonaire, qui, par un mécanisme tout semblable à celui dont nous avons déjà parlé, le verse dans l'oreillette gauche du cœur; il y reste un instant, jusqu'à ce que le ventricule gauche venant à se dilater, le sang se précipite dans la cavité qui se présente de-

OBSER. II.

De la digest. de la formation du chyle, etc.

vant lui. Un instant après ce ventricule venant à se contracter, le sang pressé s'élance dans l'aorte, qui, se dilatant et se contractant successivement elle-même par le mouvement alternatif de systole et diastole, exactement semblable à celui du cœur, oblige le sang de continuer sa route; de manière que l'aorte s'étant partagée en deux branches, l'une supérieure ou ascendante, porte le sang à la tête et dans les autres parties supérieures du corps, par le moyen des artères carotides et cervicales; l'autre, inférieure ou descendante, distribue le sang par une infinité de ramifications dans toutes les parties qui sont au-dessous du diaphragme.

SECTION IV. Je ne parlerai point ici de la distribution du sang dans les diverses parties de la tête; cette longue énumération ne nous conduiroit à rien relativement au but que nous nous proposons. Il nous suffira donc d'observer que le sang va déposer la portion précieuse de phlogistique dont il est chargé, dans le cerveau, le cervelet et dans la moelle allongée, d'où partent tous les nerfs, comme d'un commun principe, aussi est-ce de là comme d'un réservoir vivifiant, que le phlogistique, après s'être mêlé au suc nerveux comme à un véhicule convenable, enfile la gaîne des nerfs,

Obser. II.

De la digest. de la formation, du chyle etc.

et se trouve porté par leur ministère dans toutes les parties du corps sous le nom d'esprits animaux. Or, c'est à ce mécanisme inconcevable, à la distribution du phlogistique, à la direction des nerfs, à leur multiplicité et à leur ressort, qu'il faut attribuer les mouvemens divers et les forces, d'où dépendent et le jeu des organes et la conservation de toute la machine.

Le sang s'étant déchargé, comme nous venons de le dire, du dépôt précieux qui lui avoit été confié, dépouillé par conséquent de presque toute sa vertu, reprend la route du cœur, pour aller s'enrichir de nouvelles qualités ; pour cet effet il quitte les régions céphaliques, passe par les veines jugulaires, se rend à la veine-cave, pénètre dans l'oreillette droite du cœur, attend l'instant favorable de la dilatation du ventricule droit pour s'y précipiter, et recommence par les poumons la circulation dont nous avons parlé.

Section V. Tandîs que l'aorte supérieure va porter le sentiment et la vie dans tout le système nerveux, l'aorte descendante ne joue pas un moindre rôle dans les parties inférieures du corps par la distribution de ses branches et de ses différens rameaux. Il seroit assez inutile pour l'exécution de ce que nous avons

entrepris, de parler en détail de toutes les humeurs, de tous les vaisseaux, de tous les muscles, en un mot, de tous les solides et de tous les fluides qui constituent la machine humaine; il suffira, pour l'intelligence de ce que nous nous proposons de dire, de rapporter le mécanisme des sécrétions et le jeu des glandes qui les opèrent : nouvelle raison qui nous oblige d'interrompre, pour la seconde fois, notre exposition sur le mouvement progressif et la distribution du sang.



OBSERVATION III.

Des Glandes, des Sécrétions, du Foie, de la Veine-porte, etc.

SECTION I. A la seule inspection du sang il est aisé de reconnoître qu'il est composé d'une partie rouge, d'une partie lymphatique et d'une partie séreuse, mais combien de sortes d'humeurs encore que l'on n'apperçoit point à la simple vue, qui s'y trouvent confondues, et dont il ne peut se débarrasser que par la voie des sécrétions? Ces sécrétions sont donc de la plus grande importance pour le maintien de la santé, et leur perfection dépend toute entière du jeu des glandes qui en sontles instrumens ; les Anatomistes en reconnoissent de deux espèces qu'ils ont nommées *Glandes conglomérées* et *Glandes conglobées*; celles-ci ne servent qu'à perfectionner la lymphe en atténuant ses parties, à l'exception cependant des glandes conglobées du mésentère, qui reçoivent et perfectionnent le chyle avant que de le transmettre au réservoir de Pecquet. Les glandes conglomérées ont des

Obse. III. Des gland. des sécrét. etc.

fonctions bien plus nombreuses ; elles séparent du sang une quantité d'humeurs de nature différente qui s'y trouvent confondues. Le foie, par exemple, sépare la bile ; les parotides, la salive ; le pancréas, un suc qui porte son nom ; les reins, l'urine, etc. On doit donc envisager les glandes comme des espèces de pelottons formés de plusieurs vaisseaux sécrétoires et excrétoires de plusieurs nerfs, de plusieurs artères, de plusieurs veines, tant sanguines que lymphatiques, qui, comme autant de tamis d'un tissu différent, donnent chacun passage à une liqueur analogue à leur tissu, et en sépare toutes les autres. Monsieur Vinflow (*a*) confirme ce que nous supposons ici, lorsqu'il dit avoir observé que le vaisseau sécrétoire, qui fait la plus grande partie du tissu de la glande, est garni intérieurement d'un velouté, ou plutôt d'une espèce de duvet, et que ce duvet est coloré différemment, suivant la nature de la liqueur qui doit être séparée dans les glandes. La liqueur admise dans le vaisseau sécrétoire, et ensuite séparée des autres liqueurs, continue donc à couler dans ses différentes ramifica-

(*a*) Mémoires de l'Acad. des Sciences 1722.

tions, et vient enfin gagner le vaisseau excrétoire. Quelquefois il arrive que le vaisseau sécrétoire ne répond à aucun vaisseau excrétoire ; pour lors il dépose la liqueur qu'il contient dans des réservoirs particuliers qui ont la forme de vésicules, c'est ce que l'on remarque particulièrement dans les glandes de l'estomac et des intestins.

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

On distingue trois sortes d'humeurs séparées par les glandes conglomérées. La première espèce porte le nom de *Récrémens* ou *d'humeurs récrémentitielles ;* ce sont celles qui ayant été séparées de la masse du sang une première fois, s'y mêlent de nouveau pour différens usages. Tel est le phlogistique déposé dans la moelle allongée, le suc huileux renfermé dans les célules de la moelle des os, la liqueur du péricarde, la lymphe du canal thorachique, etc.

La deuxième espèce porte le nom d'*humeurs excrémentitielles ;* ce sont celles qui ayant été une fois séparées de la masse du sang, ne doivent plus y rentrer, telle est l'urine, la sueur et les excrémens, proprement dits.

Enfin, la troisième espèce est une humeur mixte, en partie récrémentitielle et en partie excrémentitielle, c'est-à-dire, qu'une partie e cette humeur rentre dans la masse du sang

Obse. III. Des gland. des sécrét. etc.

tandis que l'autre en est rejetée pour toujours; telle est la salive, la bile, les sucs gastriques, etc.

Que l'on se représente maintenant les ravages que causeroient dans le corps humain ces différentes humeurs d'une nature souvent opposée, si toutes rouloient constamment ensemble dans de certaines parties, qui ne manqueroient pas d'en être cruellement affectées, tandis que d'autres, par leur stagnation, produiroient des effets souvent plus dangereux, quoique dans un sens contraire; mais il n'est pas tems encore d'en parler, nous avons besoin de plusieurs éclaircissemens avant que d'en venir là.

Section II. Après avoir dit deux mots des sécrétions et des glandes en général, nous ne croyons pas pouvoir nous dispenser de parler très-particulièrement d'une grande glande qui nous intéresse d'autant plus, que c'est principalement sur elle que les liqueurs spiritueuses agissent avec plus de force et y produisent quelquesfois des maux sans remèdes. J'entends parler ici du foie, qu'il nous importe infiniment de bien connoître, ainsi que tous les organes qui ont quelque rapport avec lui.

Le foie, comme nous venons de le remar-

quer, est une glande conglomérée, destinée à séparer la bile du sang. Pour ne rien omettre d'essentiel dans l'examen que nous nous proposons de faire de ce viscère important, nous examinerons successivement sa situation, sa figure, les glandes qui composent en grande partie sa substance, les vaisseaux qui s'y rendent, ceux qui en sortent, les fluides respectivement apportés par les uns et emportés par les autres, les diverses sécrétions, la nature de la bile, ses usages, etc.

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

SECTION III. Le foie est placé en partie sous le diaphragme, auquel il est collé postérieurement; il occupe non-seulement la plus grande partie de l'hypocondre droit, mais encore la portion antérieure de la région épigastrique moyenne; il s'avance même un peu jusque dans l'hypocondre gauche. La figure du foie n'est rien moins que régulière; elle paroît résulter de la conformation des parties correspondantes sur lesquelles elle semble se mouler exactement; ainsi le foie est convexe par sa partie supérieure, pour mieux s'ajuster avec la concavité du diaphragme auquel nous avons dit qu'il étoit attaché. Par la même raison de convenance, la surface inférieure du foie est non-seulement concave, mais encore fort inégale, tant pour s'accommoder à la con-

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

vexité des organes correspondans, que pour s'assujettir aux cavités ou intervalles que ces organes laissent entr'eux.

SECTION IV. Quoique le foie ne présente qu'une seule et même substance continue, c'est-à-dire, un seul et même volume, on a cependant coutume de le diviser en trois parties principales; l'une appelée le lobe droit, l'autre le lobe gauche, et la troisième le lobe de spigel; ce dernier est plutôt une éminence considérable qu'un lobe. On remarque dans la partie concave du grand lobe d'autres éminences encore auxquelles les anciens ont donné le nom de *Porte*.

SECTION V. La substance du foie paroît résulter d'une infinité de ramifications de toute espèce, qui paroissent toutes se terminer à des glandes innombrables de la figure de grains extrêmement petits; ce sont, à proprement parler, autant de vésicules dont l'intérieur est garni d'une espèce de velouté. M. Vinslow les a nommés *grains pulpeux*. La réunion de tous ces petits grains forment les lobules du foie, et les lobules du foie pareillement réunis forment les grands lobes. Quelque petits que soient ces grains pulpeux, ils communiquent tous avec les différens vaisseaux

qui entrent dans le foie par des ramifications de plus en plus divisées, et dont les extrémités deviennent enfin imperceptibles. Chacun de ces vaisseaux ayant sa destination particulière, suppose une structure relative à ses fonctions; les uns sont destinés à porter au foie certains fluides qui demandent une dernière préparation, les autres sont destinés à transmettre ailleurs les fluides préparés ainsi que les fluides qui ont subi quelques sécrétions. Les plus considérables de ces vaisseaux sont l'artère hépatique, certaines branches de la veine-cave pareillement nommées hépatiques, la veine-porte et la vésicule du fiel.

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

SECTION VI. L'artère hépatique est une branche du tronc cœliaque que l'aorte descendante fournit dès son entrée dans le ventre inférieur. Le sang versé par cet artère dans la substance du foie ne paroît pas avoir d'autre destination que de lui servir de nourriture.

Les veines hépatiques sont formées par les ramaux qui répondent à la veine-cave; réunis ensemble ils forment trois branches qui vont se terminer au tronc de la veine-cave inférieure, immédiatement au-dessous du diaphragme par trois ouvertures différentes, dont la plus considérable répond au grand lobe, l'autre au petit, et la troisième au lo-

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

bule de spigel. La destination des veines hépatiques est de rapporter au tronc principal de la veine-cave, non-seulement le sang qui a été fourni au foie par l'artère hépatique, mais encore tout le sang qui a été porté par la veine-porte après que la bile en a été séparée. Cette séparation du sang d'avec la bile se fait d'une manière admirable, quoique fort simple. Dans toutes les parties du corps l'extrémité des artères répond à l'origine des veines, et la jonction de ces deux vaisseaux ne forme qu'une continuité de canal. Dans le foie le mécanisme de ces organes est disposé tout autrement. Les ramifications de la veine-cave, devenues capillaires à force d'avoir été divisées, pénètrent dans les parois de la veine-porte, avec laquelle elles forment des angles droits. Au moyen de cette insertion, le sang, qui est moins épais que la bile, s'échappe par ces tuyaux capillaires pour être ensuite charrié dans les branches de la veine-cave, à-peu-près de la manière que le chyle est poussé dans le velouté des intestins; par cette sécrétion la partie la plus déliée du sang laisse dans les rameaux de la veine-porte et dans les grains pulpeux qui sont à leur extrémité, la liqueur épaisse, qui, après quelques nouvelles préparations sans doute, en-

file les pores biliaires pour se rendre à sa destination.

Obse. III. Des gland. des sécrét. etc.

La veine-porte paroît le plus considérable de tous les vaisseaux qui entrent dans le foie, et celui dont les fonctions paroissent les plus importantes ; veine unique dans son espèce, puisqu'elle remplit tout à-la-fois l'office de veine et d'artère, sans cependant avoir comme l'artère une pulsation sensible. Cette veine singulière est formée par deux branches principales, l'une desquelles reçoit le sang qui vient de la rate, du pancréas et d'une partie de l'estomac. Cette première branche a été nommée *Veine splénique*; l'autre reçoit le sang qui vient du mésentère et des intestins; elle est connue sous le nom de *Veine mésentérique*. Ces deux branches s'étant réunies forment un gros tronc connu sous le nom de veine-porte, à cause de l'éminence ainsi nommée par les anciens, comme nous l'avons remarqué plus haut, par laquelle la veine-porte passe, pour pénétrer dans le foie, à une petite distance de cette partie ou éminence située dans la partie concave du foie. La veine-porte se partage en deux branches, l'une à droite, l'autre à gauche, que l'on nomme *Sinus* de la veine-porte. Ces deux premières branches ayant pénétré dans la substance du foie

OBSERV. III. Des gland. des sécrét. etc.

se divisent en d'autres branches d'un diamètre moins considérable; celles-ci forment des ramifications encore plus déliées, et toujours de même successivement, jusqu'à ce que les derniers rameaux devenus enfin imperceptibles aillent se perdre dans les vésicules du foie. Ces vésicules ou grains pulpeux qui constituent la substance du foie, fournissent chacune en particulier un vaisseau qui est, à proprement parler, le conduit excrétoire de ces vésicules. Tous ces conduits qui sont innombrables communiquent les uns aux autres; ils sont connus sous le nom de pores biliaires, et leur commune réunion forme le conduit hépatique. Il est cependant bon de remarquer que toute la bile, après avoir été séparée du sang par le macanisme des grains pulpeux et des tubes capillaires de la veine hépatique, n'est point déchargée dans le canal dont nous venons de parler, il s'en décharge une quantité considérable dans un autre réservoir appelé la *Vésicule du fiel*; c'est une poche membraneuse, d'une figure assez approchante de celle d'une poire, sa grosseur excède rarement celle d'un œuf de poule; elle est située dans la partie concave du grand lobe du foie, pas bien loin du sinus de la veine-porte; cette vésicule a un fond, un col et un conduit particulier, qui porte le nom de *Cis-*

tique. Outre cela la vésicule du fiel communique encore avec les pores biliaires, au moyen de certains canaux appelés *Hépati-cystiques*; ce sont ces derniers qui, après avoir reçu la bile des pores biliaires, vont se verser ensuite dans la vésicule. Le conduit cystique, après avoir formé un petit coude en partant du col de la vésicule, ne tarde pas à se joindre au canal hépatique, et de cette réunion résulte un troisième canal commun, nommé *Choledoque*; celui-ci, dont la longueur est de quatre travers de doigt, est dirigé vers la partie postérieure de l'intestin duodenum, dans lequel il s'ouvre un passage pour y verser la bile dont il s'est chargé.

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

Il y a encore d'autres vaisseaux dans le foie, comme les vaisseaux lymphatiques, par exemple, qui vraisemblablement vont se décharger dans le canal thorachique; mais comme ils nous intéressent moins que beaucoup d'autres, relativement à l'objet qui nous occupe, nous ne croyons pas devoir nous y arrêter trop longtems.

SECTION VII. La bile, ce fluide singulier, dont la préparation, la sécrétion, l'usage exigeoit un viscère aussi compliqué, aussi important que celui que nous venons de décrire, est une liqueur jaune, d'une consistance assez

OBSE. III.

Des gland. des sécrét. etc.

fluide, un peu épaisse cependant, composée de la partie séreuse du sang, de la partie huileuse et de la partie saline; d'où il est naturel de conclure que la bile est une espèce de savon, et qu'elle doit en avoir toutes les propriétés. L'huile qui entre dans la composition de la bile n'est point une huile ordinaire; elle participe de la nature des huiles essentielles en ce qu'elle est résineuse, par conséquent dissoluble dans l'esprit de vin, et cependant elle diffère de ces mêmes huiles en ce que son principe résineux est également dissoluble dans l'eau commune, ce que n'éprouve pas le principe résineux des huiles essentielles. Voici encore une autre différence. Les résines des végétaux donnent par la distillation une liqueur acide, au lieu que la bile, soumise à l'analyse chymique, ne donne qu'une huile fétide, un sel volatil urineux, et par la lixivation de ses cendres un peu d'alcali fixe.

Pour ce qui regarde la partie saline de la bile, elle m'a paru d'une nature purement alcaline; on peut aisément se convaincre de la vérité de cette opinion au moyen des expériences suivantes. Mêlez du syrop violat avec de la bile, le mélange vous donnera une belle couleur verte foncée, preuve visible

ble d'alcalicité. Mêlez l'un ou l'autre acide concentré, le vitriolique ou le nitreux, avec la bile, sur-le-champ grande fermentation; autre preuve d'alcalicité.

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

Or, puisqu'il est démontré que la bile est un composé de parties séreuses, huileuses et salines, il est très-vraisemblable que tout sang qui contiendra beaucoup de particules inflammables et salines, délayées dans une quantité suffisante de lymphe, sera très-propre à engendrer de la bile en abondance, et voilà pourquoi les personnes qui ont le sang fort allumé par l'étude ou par la débauche, qui font grand usage de liqueurs fortes, qui sont livrées à des passions violentes, à l'amour sur-tout, amassent beaucoup de bile. Nous avons remarqué que les pores biliaires fournissoient de la bile non-seulement au canal hépatique mais encore à la vésicule du fiel. L'on se tromperoit fort si on alloit conclure que cette bile partant des mêmes couloirs est la même dans les deux conduits cystique et hépatique; il n'en est rien. La bile cystique est beaucoup plus amère, d'une couleur plus foncée, d'une consistance plus épaisse que la bile hépatique, aussi leur destination est-elle fort differente; la bile du conduit hépatique, infiniment plus douce, plus fluide que l'autre, coule sans disconti-

OBSE. III.

Des gland. des sécrét. etc.

nuer dans le duodenum ; elle est donc d'une nécessité plus indispensable que la bile de la vésicule, qui ne coule que par intervalle, c'est-à-dire, quand elle est fortement pressée par le poids de l'estomac bien rempli : d'où je conclurois assez volontiers que cette bile de la vésicule, très-ardente, très-amère, très-épaisse, est purement excrémentitielle ; conjecture dont je ne garantis pas la certitude.

En ne considérant la bile que sous cette dernière qualité, on ne croiroit jamais qu'elle dût être d'un usage bien important dans l'économie animale; mais lorsqu'on vient à la considérer sous tous ses rapports, on est tout supris de voir qu'elle est d'une importance très-grande ; bien conditionnée et parfaitement élaborée, elle devient un remède souverain, propre à corriger le vice des premières voies, et sert infiniment à perfectionner le chyle ; c'est elle qui, en qualité d'intermède savonneux, unit ensemble les particules nutritives qui ne paroissent pas avoir la moindre affinité entr'elles, les particules aqueuses, par exemple, avec les particules huileuses, les particules huileuses avec les salines, les salines avec les terrestres, etc. ; mais pour produire ces bons effets il faut qu'elle ait subi toutes les sécrétions dont nous avons parlé, au défaut de quoi elle

devient un vrai poison qui porte la corruption dans le sang dès le premier instant de sa préparation, c'est-à-dire, lorsqu'il n'est encore qu'un pur chyle. Le mal n'en demeure pas là, il gagne insensiblement et infecte bientôt toute la masse de ce précieux fluide, de la bonté duquel dépend et le maintien de la santé et la conservation de la vie.

OBSE. III. Des gland. des sécrét. etc.

Les reins, le pancréas, la rate sont d'autres glandes encore où s'opèrent beaucoup de sécrétions merveilleuses. Nous tâcherons de donner une notion légère, mais suffisante, des diverses fonctions de ces glandes. Pour l'intelligence de celles dont nous croirons pouvoir nous dispenser de parler fort au long, il faudra avoir recours au Vocabulaire placé à la fin de cet Ouvrage; nous renvoyons à cette espèce de supplément dans la crainte que l'on ne nous soupçonne d'aimer un peu trop à nous appesantir sur tant de détails anatomiques. Revenons donc au cours du sang, que nous avons abandonné depuis si long-tems.



OBSERVATION IV.

Suite du cours du sang.

SECTION I. L'aorte inférieure, après avoir fourni quelques rameaux à la poitrine, dirige sa marche le long des vertèbres du dos, et passe par l'intervalle formé par les tendons et les appendices du diaphragme ; elle est à peine entrée dans le ventre inférieur, qu'elle fournit un rameau vers le côté gauche, que l'on nomme *Artère diaphragmatique inférieure*. A la même hauteur à peu près, mais par-devant elle fournit une branche un peu longue à la vérité, mais fort grosse, c'est le tronc cœliaque. Ce tronc fournit d'abord un rameau au côté droit du diaphragme ; un peu plus bas il se partage en trois branches connues sous les noms de *Coronaire stomachique*, *d'artère hépatique et d'artère splénique*. La coronaire stomachique, ainsi nommée, parce qu'elle embrasse l'orifice supérieur de l'estomac, à-peu-près comme une couronne, produit différens rameaux, qui communiquent non-seulement entr'eux, mais encore avec tous les rameaux

OBSE. IV.

Suite du cours du sang.

fournis à l'estomac tant par l'artère hépatique que par l'artère splénique. Nous ne suivrons pas toutes les divisions de l'aorte inférieure, cela nous mèneroit trop loin et ne répandroit pas grande clarté sur l'objet qui nous intéresse. Nous nous en tiendrons donc aux divisions principales, encore ne nous arrêterons-nous qu'à celles où le sang subit quelques sécrétions remarquables. La branche hépatique, après avoir fourni quatre rameaux, va gagner la partie inférieure et cave du foie pour se perdre dans la substance même de ce viscère, à qui elle fournit la nourriture, comme nous l'avons dit plus haut.

SECTION II. La branche plénique va se distribuer dans la substance de la rate. Cette glande est tout-à-fait membraneuse et partagée en une infinité de petites célules logées entre les ramifications de la veine et son tronc; ces célules communiquent toutes entr'elles et se déchargent du sang qu'elles contiennent, non-seulement dans les rameaux mais encore dans le tronc du conduit veineux : ainsi l'artère splénique fournit le sang à la rate, la rate le transmet à la veine qui porte le même nom, et cette veine le conduit et le verse dans la veine-porte. On a ignoré fort longtems l'usage de la rate; on est presque con-

OBSE. IV.

Suite du cours du sang.

vaincu aujourd'hui qu'elle est destinée à donner au sang une première préparation relative à la bile. On fonde cette conjecture sur ce que le sang de la rate est transmis au foie sans aucune diminution par le conduit de la veine splénique. Pour ce qui est de la préparation en elle-même, que le sang reçoit dans cette glande, on croit avec assez de vraisemblance qu'il y ralentit son mouvement, et qu'en conséquence les globules qui le composent sont bien plus disposées à laisser échapper la bile qui se trouve logée et extrêmement pressée dans leurs interstices. La rate a cela de commun avec la vésicule du fiel, que l'une et l'autre sont d'un volume bien plus considérable dans les personnes à jeun que dans celles qui ont l'estomac fort rempli, et la raison en est toute simple, l'estomac étant bien plein, doit nécessairement peser sur la rate, par conséquent la comprimer, et empêcher d'une part le sang d'entrer facilement dans ce viscère, et d'autre part il doit obliger le sang qui s'y trouve d'enfiler promptement la route de la veine splénique pour aller ensuite à sa destination, c'est-à-dire, à la veine-porte. Voyez ce que nous avons dit de ce vaisseau dans l'observation précédente. Reprenons la division de l'aorte un peu au-dessous de la cœliaque

Obse. IV.

Suite du cours du sang.

SECTION III. La seconde branche que l'aorte inférieure fournit par la partie antérieure est appelée *Mésentérique supérieure*; elle est dirigée vers le centre du mésentère; et se glissant entre les deux lames dont il est composé, elle s'y ramifie presque à l'infini, et ses rameaux, après tant de soudivisions, vont enfin se rendre dans les intestins ileum et cœcum.

SECTION IV. Un peu au-dessous de la mésentérique supérieure, l'aorte fournit de droite et de gauche deux artères qui vont aux reins: on leur a donné le nom d'*Artères émulgentes*; celle du côté droit fournit un rameau à la capsule atrabilaire qui est du même côté, tandis que la capsule qui est au côté gauche reçoit pareillement un rameau, mais qui lui vient immédiatement de l'aorte même.

Ces deux capsules atrabilaires sont du nombre des glandes dont on ne connoît point encore les fonctions; leur figure varie beaucoup; elles sont grosses dans les enfans, petites dans les adultes, et presque flétries dans les vieillards, leur substance est molle, lâche; leur intérieur présente une cavité oblongue, remplie d'un suc jaune-brun, tirant sur le noir ce suc paroît être d'une qualité fort savon-

neuse, très-propre par conséquent à augmenter la fluidité du sang. La nature ne fait rien en vain ; ces glandes ne sont certainement pas inutiles, et ce suc singulier dont elles sont le réservoir le prouve assez. Peut-être aurons-nous occasion de les examiner plus particulièrement, et de proposer nos conjectures à ce sujet. Ces deux capsules nous ont fait perdre de vue les reins dont nous avions commencé de parler ; ce sont deux corps glanduleux, placés l'un à droite, l'autre à gauche, à l'extrémité des artères émulgentes, dans la région lombaire et sur les deux dernières fausses-côtes ; ils sont tous deux composés d'une infinité de petites glandes desquelles partent autant de petits tuyaux urinaires, véritables et uniques vaisseaux excrétoires des reins ; toutes ces petites glandes sont attachées à autant de rameaux d'artères qui leur apportent un sang très-chargé de matière saline. La fonction de ces petites glandes est de séparer cette matière saline du reste de la masse du sang, de la porter ensuite et de la décharger par les conduits urinaires dans le bassinet du rein, d'où elle est enfin transportée par les deux uretères dans la vessie.

OBSE. IV. Suite du cours du sang.

SECTION V. En parlant des premières divisions de la branche splénique, nous avons

oublié de parler de celle qui va porter le sang au pancréas, ne négligeons pas de réparer cette omission. Le pancréas est une glande conglomérée, d'une figure assez singulière, puisqu'elle ressemble par sa longueur, largeur, grosseur, épaisseur, couleur, à la langue d'un chien; elle est placée dans la région épigastrique, le long de la partie inférieure de l'estomac, en se portant transversalement depuis l'intestin duodenum auquel il est attaché jusqu'à la rate. La substance du pancréas paroît uniquement composée d'une infinité de grains granduleux, traversés en tous sens par un nombre égal de vaisseaux de toute espèce; les uns apportant à ce viscère certaines liqueurs qu'ils y déposent pour y être filtrées, tandis que les autres, après les sécrétions faites, se chargent des liqueurs préparées pour les porter ailleurs. On peut donc regarder ces derniers vaisseaux comme des conduits excréteurs, tous unis les uns aux autres, et formant par cette union commune un canal appelé pancréatique, qui va se décharger dans le duodenum par une ouverture dans laquelle va pareillement s'insinuer le canal choledoque; ainsi l'usage du pancréas est de séparer du sang une liqueur nommée *Suc*

OBSE. IV.

Suite du cours du sang.

OBSE. IV. Suite du cours du sang.

pancréatique ; ce suc paroît être de la nature de la salive, et sert, conjointement avec la bile, à perfectionner le chyle.

SECTION VI. L'aorte inférieure fournit une troisième branche par sa partie antérieure; on la nomme *Mésentérique inférieure*, et elle se divise en trois rameaux principaux, dont le troisième descend derrière le rectum, et forme l'artère hémorroïdale interne. A l'extrémité de cette artère commence, comme toutes les autres veines du corps, à l'exception de la veine-porte, la veine hémorroïdale interne; elle remonte du rectum vers la veine splénique, reçoit tout près de la jonction de cette dernière veine avec la veine-porte, un rameau veineux qui vient du duodenum, après quoi elle se perd tout-à-fait dans la splénique destinée à verser dans la veine-porte tout le sang dont elle s'est chargée par la réunion de tous les vaisseaux dont nous avons parlé. Le nom d'hémorroïdale a été donné à cette veine, ainsi qu'à l'artère d'où elle émane, parce que c'est cette veine qui par sa tuméfaction forme les hémorroïdes.

Nous avons dit comment le sang étoit porté du foie à la veine hépatique, de la veine hépatique à la veine-cave, de la veine-

cave au cœur (*a*); il seroit inutile de démontrer ici ce que tout le monde sait, que le sang est rapporté de même au cœur par la communication médiate ou immédiate de toutes les veines à la veine-cave; ainsi nous terminerons ici nos observations préliminaires après avoir cependant encore fait deux remarques bien essentielles; la première, touchant le nombre de fois que le sang circule dans le corps humain pendant l'espace d'un jour; et la seconde, touchant la quantité de matière qui s'en sépare pendant le même espace de tems, par la voie de la transpiration insensible.

OBSE. IV.

Suite du cours du sang.

SECTION VII. Le cœur d'un homme sain et robuste envoie à chaque contraction au moins une once de sang dans l'aorte; supposons que toute la masse du sang réunie à la lymphe monte à 28 livres, et la supposition n'est point exagérée, il s'ensuivra que la masse totale du sang circule 13 fois pendant une heure dans toutes les parties du corps sans en excepter aucune, pas même les ramifications imperceptibles; par conséquent cette circulation est répétée 312 fois en un jour,

---

(*a*) *Voyez* l'observation précédente.

OBSE. IV. puisqu'il est démontré, par une expérience facile à faire à l'aide d'une bonne pendule à seconde, que le cœur se contracte 6000 fois par chaque jour.

Suite du cours du sang.

SECTION VIII. Le sang ayant parcouru toutes les parties du corps, se décharge en dernier lieu dans les vaisseaux cutanés, où, réduit enfin à des particules très-simples et très-subtiles, il passe par les pores, et va se perdre dans l'air environnant. Il est assez vraisemblable que c'est par cette transpiration insensible que le principe de la vie, d'une activité et d'une subtilité étonnante, s'échappe et abandonne le corps, et voilà pourquoi il a sans doute besoin d'être sans cesse renouvelé, et qu'il l'est en effet par la respiration continuelle des poumons, ainsi que nous l'avons remarqué dans l Observation II. Section II. Ce n'est pas le phlogistique seul qui s'échappe du corps par cette évacuation continuelle; toutes les particules de matière, qui n'ont pu s'assimiler aux particules organiques, suivent la même route, en qualité d'humeurs superflues. Croira-t-on que cette sorte d'évacuation est plus abondante que toutes les autres ensemble? L'expérience de Sanctorius nous apprend, que si les alimens d'un jour pesent huit livres, la transpiration insensible

monte jusqu'à cinq. Il paroît donc démontré que la transpiration insensible est d'une nécessité absolue, et que tout ce qui peut l'intercepter doit être regardé comme extrêmement dangereux.

Avant que de faire l'application de tout ce que nous avons dit jusqu'à présent aux liqueurs fortes, il n'est pas hors de propos de les connoître un peu plus particulièrement. Examinons donc et leur nature et leurs propriétés d'après des expériences faciles à répéter.



OBSERVATION V.

Des Liqueurs spiritueuses, de leur nature, de leur propriété, etc.

Les Liqueurs spiritueuses, sans en excepter une seule, sont toutes composées d'esprit ardent, d'huile essentielle, de sucre et d'eau commune.

Ce n'est assurément pas l'eau qui entre dans leur composition qui les rend pernicieuses à la santé; j'en dis autant du sucre; il faudroit en faire un abus bien extraordinaire pour qu'il fît du mal. Il n'en est pas tout-à-fait de même des huiles essentielles; administrées avec intelligence, à doses convenables, et dans des circonstances jugées pressantes par les Maîtres de l'art, elles ont quelquefois opéré des miracles; mais très-certainement elles peuvent nuire infiniment lorsqu'on contracte la funeste habitude de les faire servir uniquement à la volupté. La raison en est toute simple; les huiles essentielles sont des résines très-exaltées, rendues fluides par le mêlange d'un peu de phlegme

et de beaucoup d'esprit éthéré; par conséquent ces sortes d'huiles doivent être très-vives, très-pénétrantes, très-caustiques même; aussi n'en prescrit-on l'usage intérieur qu'avec beaucoup de précaution, parce qu'elles excitent dans le corps humain une chaleur qui dessèche et qui dure long-tems. Voilà donc déjà un des ingrédiens qui constitue en partie les Liqueurs à boire, dont l'excès ne peut pas manquer de tirer à conséquence; mais ce n'est rien en comparaison des tristes effets que produit l'abus excessif des esprits ardens : nous allons donc, par cette raison même, en examiner la nature et les propriétés sous la dénomination plus familière d'esprit de vin; nous en avons déjà dit quelque chose dans l'article qui a pour objet cette préparation chymique, nous ajouterons ici quelques autres propriétés plus particulièrement relatives à l'économie animale.

OBSER. V.

Des li. spirit. de leur nat. etc.

Les grands Maîtres ne sont pas trop d'accord entr'eux sur la nature de l'esprit de vin; les uns veulent qu'il soit composé d'une huile très-atténuée, intimement unie au principe aqueux par l'intermède d'un acide; les autres rejètent cet intermède acide, et n'admettent pour parties constituantes de l'esprit de vin, que le principe inflammable et le

OBSER. V. Des li. spirit. de leur nat. etc.

principe aqueux; d'autres enfin, assurent que l'esprit de vin n'est composé que de phlogistique, d'eau et d'acide. Cette dernière opinion m'a toujours paru plus vraisemblable que toutes les autres, parce que j'ai cru m'appercevoir presque évidemment qu'elle étoit fondée sur les propriétés essentielles et fondamentales de l'esprit de vin, c'est-à-dire, sur sa parfaite miscibilité avec l'eau, sur sa déflagration, qui n'est jamais accompagnée d'aucune suie ni fumée; propriétés qui ne conviennent à aucune huile, mais au seul principe inflammable exclusivement.

La présence d'un acide quelconque dans l'esprit de vin n'est pas moins remarquable; on reconnoît sans peine son action lorsqu'on verse de l'esprit de vin sur la teinture de violette. Cette liqueur change sur-le-champ et devient rouge. De plus, l'esprit de vin caille le lait; ajoutons que si on le mêle à l'alcali fixe, il altère sa nature en la transformant en sel neutre. Tous ces résultats indiquent visiblement la présence d'un acide. Il est donc clair, comme nous l'avons dit, que l'esprit de vin est un composé de phlogistique uni au principe aqueux au moyen d'un acide quelconque. Voilà sa nature. Venons à ses propriétés, que nous ne ferons qu'indiquer,

parce

parce qu'elles sont universellement reconnues pour incontestables. OBSER. V. Des li. spirit. de leur nat. etc.

1°. L'esprit de vin est miscible à l'eau dans toutes sortes de proportions, donc il doit s'emparer de l'eau qu'il rencontre par-tout où il passe.

2°. Il attaque les substances gélatineuses, mais foiblement, cependant, comme d'une part ces sortes de substances sont très-dissolubles dans l'eau, et que d'autre part l'eau a plus d'affinité avec l'esprit de vin qu'avec ces mêmes substances, il s'ensuit que l'esprit de vin en s'emparant de leur eau doit les altérer et les décomposer.

3°. Si l'on verse de l'esprit de vin sur du sel de tartre bien sec, il se fera un petit mouvement d'effervescence, et une grande partie du sel, auparavant alcali, deviendra neutre.

4°. Si l'on verse de l'esprit de vin sur de l'alcali fixe, résout en liqueur au moyen de la plus petite quantité d'eau possible, sur-le-champ on obtient un coagulum, connu en Chymie sous le nom d'*Offa Helmontii.*

5°. Toutes les vraies résines mises en macération dans l'esprit de vin, se dissolvent, s'unissent à lui, et laissent quelquefois pour dépôt une substance mucilagineuse.

6°. L'esprit de vin dissout sans peine le

OBSER. V. Des li. spirit. de leur nat. etc.

sel ammoniac, le sublimé corrosif et le sel sédatif.

7°. Toutes les substances savonneuses sont dissolubles dans l'esprit de vin.

On voit par ces propriétés de l'esprit de vin, toutes bien constatées par l'expérience, que les liqueurs spiritueuses doivent agir successivement sur toutes les parties du corps au moyen de la circulation et de leur passage dans le sang, auquel elles se mêlent et qu'elles ne quittent vraisemblablement qu'à la dernière extrémité, comme nous le dirons; elles agissent donc sur les fluides comme sur les solides, sur les nerfs, sur les muscles, sur la tunique des vaisseaux, sur le velouté des glandes, sur la lymphe, sur la bile, sur la salive, sur le suc nerveux, sur le sang, etc., elles peuvent faire beaucoup de bien dans certaines circonstances, elles peuvent être fort indifférentes dans d'autres; mais à coup sûr elles font bien du mal lorsqu'on s'y abandonne sans discrétion et comme par fureur. C'est ce que nous allons examiner dans le plus grand détail.

OBSERVATION VI.

Action des liqueurs spiritueuses sur les organes du corps.

Section I. Avant que de nous engager plus loin, il est bon de remarquer que nous ne restreignons pas ce que nous nous proposons de dire aux seules liqueurs à boire ; ce que nous observerons sera également applicable au vin, au cidre, à la bière, en un mot, au suc de tous les fruits qui auront éprouvé la fermentation vineuse.

Comme il s'agit d'examiner ici l'action des esprits ardens sur les organes du corps, et que cette action est toujours en raison de la quantité des esprits qui agissent, il conviendroit sans doute de distinguer d'abord les bons effets qui résultent de l'action tempérée des esprits ardens pris avec modération, d'avec les effets pernicieux qui résultent de l'action violente des mêmes esprits pris avec excès ; mais comme nous avons suffisamment parlé de la vertu spécifique de chaque liqueur en particulier, en supposant toujours que l'on

OBSE. VI. n'en abusera pas, nous nous bornerons à rapporter les effets qui résultent de l'usage immodéré des mêmes liqueurs.

Action des liq. spirit. etc.

Nous commençons donc par supposer un homme qui depuis un tems considérable a contracté l'habitude de boire des liqueurs fortes, indifféremment, à toutes sortes d'heures, et en toutes sortes de quantité et de qualité, on aura soin de prendre garde que l'action des liqueurs sur les organes de cet homme seront en raison, et du tems, et de la qualité et de la quantité des liqueurs qu'il aura bues; j'ajoute encore que cette action sera aussi en raison de la constitution particulière et du tempérament de cet homme; car tel tempérament soutiendra l'abus des liqueurs spiritueuses pendant dix et vingt ans, qu'un tempérament plus foible ne le soutiendra pas pendant un an; ainsi nos observations ne peuvent être que très-générales, et comme telles, sujettes à des exceptions et à des modifications sans nombre.

Le premier effet des esprits ardens doit se faire remarquer dans la région des organes qu'ils parcourent d'abord, c'est donc le sens du goût qui en pâtit le premier; comme ces esprits ardens sont d'une nature très-vive, très-pénétrante, leur long usage ne peut man-

quer d'agir très-vivement sur ce sens ; ils fatiguent par leur pointe les mamelons nerveux de la langue, du palais, etc. ; ils les irritent, ils les émoussent, et les privent en grande partie de leur faculté *dégustative* ou *savourante* ; delà vient sans doute que les grands buveurs boivent indifféremment tout ce qu'on leur présente, à l'exception de l'eau pour laquelle ils ont une aversion mortelle ; ils avalent sans presque distinguer la qualité des boissons ; après une longue habitude il leur faut des liqueurs d'une forme extraordinaire pour exciter chez eux des impressions médiocrement sensibles. C'est bien peu de chose que ce premier inconvénient en comparaison des inconvéniens sans nombre, et beaucoup plus graves, qu'il nous reste à faire remarquer.

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

SECTION II. Les esprits ardens parvenus dans le fond de l'estomac n'agissent pas sur les quatre tuniques de ce viscère aussi-tôt qu'ils y sont entrés, mais sur la tunique villeuse seulement ; ils n'agissent sur les autres que long-tems après, c'est-à-dire, dans le cours et à la suite d'une circulation longue dont il n'est pas à propos de parler encore. Voyons donc comment les esprits ardens agissent d'abord sur la tunique villeuse de l'estomac

OBSB. VI. Action des liq. spirit. etc.

L'intérieur de cette tunique est entièrement couverte de petits poils ou filets disposés comme ceux du velours; elle est outre cela garnie d'une infinité de grains glanduleux dont la fonction est d'arroser sans cesse et d'humecter la cavité de l'estomac, au moyen d'une liqueur glaireuse à laquelle on a donné le nom de *Suc gastrique*. Or, c'est sur ces petits filets que les esprits ardens exercent leur puissance; par leur causticité ils les crispent, ils les dessèchent, en un mot ils agissent sur eux à-peu-près comme agiroit la flamme sur le poil ordinaire. Dans cet état la tunique villeuse semble se dessécher, elle ne fournit presque plus rien de ce suc balsamique, si propre à faciliter et à accélérer la digestion, encore ce peu qu'elle fournit est-il vicié par les esprits ardens, qui le décomposent en lui enlevant son eau principe, à laquelle ils s'unissent pour les emporter ensuite avec eux. Ce premier désordre est bientôt suivi d'un second non moins à craindre; comme les buveurs de profession boivent toujours plus qu'ils ne mangent, les esprits ardens ne peuvent pas manquer de se trouver toujours en très-grande quantité dans leur estomac, il arrive parconséquent que le peu d'alimens qui s'y trouvent conjointement avec les esprits ardens,

bien loin de pouvoir être divisés par l'action des sucs gastriques et le mouvement continuel de l'estomac, restent presque dans tout leur entier, préservés, comme ils le sont, par les esprits ardens qui les enveloppent, les resserrent, et s'opposent à leur dissolution, à-peu-près comme les fruits sont conservés quand on les mets en infusion dans l'eau-de-vie. C'est donc dans cet état de crudité, ou du moins de digestion très-imparfaite que le chyle passe de l'estomac dans le pylore et du pylore dans le duodenum.

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

Les trois autres tuniques de l'estomac ne sont pas plus à l'abri de l'action des esprits ardens que la tunique villeuse. Comme toutes ces tuniques sont composées de fibres charnues et de nerfs, elles doivent furieusement souffrir de la propriété stimulante des esprits ardens, comme nous le dirons plus amplement en parlant du genre nerveux. Il suffit de remarquer ici que puisque cette troisième tunique forme en grande partie le siége de la faim et de la soif, et que d'ailleurs elle est entièrement nerveuse, il ne faut point être surpris si les grands buveurs ont rarement faim, mais toujours extrêmement soif.

SECTION III. Le chyle étant passé dans

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

le duodénum doit y recevoir, avant que de passer dans le mésentère, une nouvelle préparation occasionnée par le mélange de la bile hépatique, et du suc provenant du pancréas; mais quelles qualités peuvent résulter d'une préparation faite au moyen de deux liquides très-dépravés? Le suc pancréatique, imprégné d'une quantité prodigieuse d'esprits ardens, a subi le sort de la salive et des sucs gastriques, c'est à-dire, qu'il en a été décomposé. J'en dis autant de la bile; ce n'est plus cette bile douce, fluide, savonneuse, telle en un mot qu'elle devroit être pour former un chyle louable; c'est une bile ardente, amère, qui bien loin de contribuer à la perfection du chyle, le conserve au contraire dans toute sa crudité, et ne sert qu'à augmenter de plus en plus la quantité d'esprit ardent dont il n'est déjà que trop infecté. C'est dans cet état, qu'après avoir parcouru les glandes du mésentère, qui sont altérées elles-mêmes par la crispation de leur grain pulpeux, ce chyle mal digéré s'élève par le canal thorachique, où il ne reçoit pas la moitié de la lymphe nourricière dont il a besoin, et va enfin se précipiter dans le ventricule droit du cœur, où il se mêle à un sang aussi défectueux qu'il peut l'être lui-même, à un sang

inflammatoire dont les globules sont durcis ; à un sang enfin presque entièrement dépouillé d'une lymphe bénigne, qui constitue en partie sa perfection. Ce nouveau mélange, ce sang si mal réparé par un chyle aussi mauvais, est porté du ventricule droit à l'artère pulmonaire.

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

SECTION IV. La nature, en obligeant le sang de passer dans les poumons au sortir du cœur, ne pouvoit avoir d'autre dessein que de l'imprégner du principe de vie ; cet admirable principe a sans doute beaucoup d'affinité avec le phlogistique qui entre comme partie constituante dans la composition des esprits ardens ; on peut même établir comme certain que dans l'origine ce phlogistique n'est pas différent de celui qui est déposé par l'air dans les vésicules du poumon pour la conservation de la vie animale ; mais cet autre phlogistique, le phlogistique des esprits ardens, a perdu sa simplicité primitive par le mêlange de je ne sais combien de substances étrangères qui ont altéré sa nature, et l'ont rendu tout différent du phlogistique principe de la vie. Qu'arrive-t-il donc lorsque ce phlogistique dénaturé, ou du moins plus composé, arrive avec le sang dans les vésicules du poumon ? Les deux phlogistiques,

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

par une suite de la loi d'affinité universellement répandue dans la nature, sont forcés de s'unir ; mais comme ils ont des qualités contraires, cette union ne peut se faire sans exciter une raréfaction considérable dans le sang, conséquemment les globules reçoivent plus de volume, ils s'étendent, en s'étendant ils déchirent les vésicules, en déchirant les vésicules ils produisent des ulcères, des tubercules, etc., et par conséquent la pulmonie, effet inévitable des liqueurs fortes dans les jeunes gens, à cause de la délicatesse de leurs poumons, jusqu'à 28 ans.

SECTION V. Le sang déjà fort inflammatoire avant que d'entrer dans les poumons, n'en sort que plus inflammatoire encore par la jonction d'un nouveau phlogistique qui ne tarde pas à prendre le caractère malfaisant de celui auquel il s'est uni ; c'est après cette nouvelle dépravation que le sang reprend la route du cœur par l'oreillette gauche, et qu'au moment de la dilatation il tombe dans le ventricule peut être lancé, le moment d'après, dans l'aorte supérieure, d'où, après avoir passé par les carotides et les cervicales il se distribue dans toutes les ramifications des artères du cerveau, et c'est là aussi qu'il continue à faire de nouveaux et prompts ravages.

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

Ce sang vicié, comme nous l'avons dit, et dans un mouvement extraordinaire, s'accumule et se presse dans les extrémités des artères; ces artères doivent donc s'engorger, et cet engorgement doit comprimer de toutes parts l'origine des nerfs; or, cette compression doit nécessairement produire un engourdissement dans tout le corps, puisqu'il forme un obstacle au cours du suc nerveux, de-là la confusion des idées, le trouble de la tête, l'ivresse, le sommeil et la privation totale de l'usage des sens. Cet état d'anéantissement dure jusqu'à ce que les esprits ardens, après avoir parcouru toutes les parties du corps, sont enfin expulsés par la voie de la transpiration insensible. Mais l'ivresse n'est qu'une incommodité passagère; ce n'est rien en comparaison des maux que le suc nerveux, plus imprégné d'esprits ardens que de principes de vie, va distribuer dans toutes les parties du corps. Les fibres des vaisseaux n'étant plus abreuvées d'un suc nourricier tel qu'il devroit être, mais d'un suc plein de feu perdent leur tension, après l'avoir éprouvé d'abord trop forte, ces fibres distendues tombent les unes sur les autres, la masse du cerveau après s'être gonflée, s'affaisse, les mouvemens du cœur deviennent irréguliers, les muscles de l'esto-

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

miac se relâchent, tous ces viscères ne font plus leurs fonctions que foiblement et imparfaitement; de là une atonie générale, et une dépravation complète dans les solides et dans les fluides. N'allons pas si vite. Avant que de développer ces maux encore éloignés, reprenons le cours du sang pour voir le progrès successif des ravages que les esprits ardens causent dans l'économie animale.

SECTION VI. En parlant des propriétés de l'esprit de vin, nous avons dit qu'il étoit miscible à l'eau dans toutes sortes de proportions, nous aurions dû ajouter que cette propriété s'étendoit à toutes sortes de fluides, à l'exception des huiles grasses. Or, c'est par cette propriété que nous pensons que les esprits ardens agissent avec tant de force sur tous les vaisseaux du corps; c'est un fait démontré qu'ils en diminuent considérablement le calibre. Or, cet effet, dont tout le monde convient, ne peut venir, selon moi, que parce que les esprits ardens enlèvent les fluides qui remplissent les interstices des fibres, et qui n'y ont été déposés que pour servir à leur nourriture, pour les abreuver et pour les maintenir dans une souplesse élastique; ces fluides une fois partis, et les interstices demeurant vuides, il faut de toute nécessité que

les fibres se rapprochent, et conséquemment le diamètre des vaisseaux doit diminuer proportionnellement à leur circonférence qui se resserre; peut-être cet effet n'est-il pas fort remarquable dans les gros vaisseaux, mais il doit l'être beaucoup dans les petits, sur-tout dans ceux qui constituent le velouté des glandes. Comme l'orifice de ces petits grains pulpeux est presque imperceptible, il ne faut qu'une crispation légère pour les obstruer; or, cette crispation est le résultat inévitable de l'enlèvement de leur fluide par les esprits ardens. Nous avons cru qu'il étoit nécessaire de faire précéder cette petite remarque pour préparer aux observations qui nous restent à faire sur les diverses glandes exposées à l'action des esprits ardens.

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

Rappelons-nous maintenant que le sang, au sortir du cœur, est vivement lancé dans l'aorte, qui, comme nous l'avons dit, ne tarde pas à se partager en deux parties, l'une supérieure, l'autre inférieure; nous venons de voir les effets que le sang trop imprégné d'esprits ardens opère dans la région supérieur du corps humain; rapportons de même les effets qu'il produit dans les régions inférieures.

L'aorte descendante, après avoir passé par

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

l'interstice du diaphragme continue sa route sous le nom de tronc cœliaque, d'où partent plusieurs branches pour aller l'une à l'estomac, l'autre au foie, et la troisième à la rate, glande conglomérée, dont les fonctions ont été ignorées pendant fort long-tems, mais que l'on croit aujourd'hui avec assez de vraisemblance consister dans la première préparation de la bile. C'est donc là que les esprits ardens, par la fâcheuse propriété que nous leur connoissons d'enlever et de s'assimiler les fluides, crispent, desséchent, retrécissent et bouchent presque entièrement les orifices des vaisseaux tant sécrétoires qu'excrétoires de cette glande, et par conséquent la met hors d'état de donner à la bile cette première préparation qu'elle doit subir avant que d'être admise dans le foie.

Ce n'est pas tout; nous avons reconnu dans les esprits ardens une autre propriété qui ne fait qu'augmenter le mal déja commencé; ils décomposent les substances résineuses, avons-nous dit, par conséquent le peu de bile qui a pu être élaborée dans la rate n'en sort qu'extrêmement altérée par les esprits ardens en qualité de substance résineuse, et nous verrons qu'elle le sera encore plus par la suite et par la même cause.

Les désordes que les esprits ardens ont causés dans la rate, ils vont les continuer dans le pancréas, et les continuer d'autant plus sensiblement, que cette grosse glande n'est qu'un réservoir destiné à rassembler et à perfectionner la lymphe, qui doit être versée dans le duodenum pour la formation du chyle. Or, nous venons de remarquer, il n'y a qu'un instant, combien étoit grande l'action des esprits ardens sur les fluides, et particulièrement sur ceux qui approchent davantage de la nature de l'eau simple, et comme le suc pancréatique est une espèce de salive presqu'entièrement semblable à celle de la bouche, il est aisé de concevoir combien grande doit être l'action des esprits ardens sur ce suc. Une expérience bien simple rendra ceci plus sensible : mêlez de l'esprit de vin avec de la salive, un peu moins de celui-là que de celle-ci, dans l'instant les deux fluides se pénétreront réciproquement et intimement, et le mélange produira un composé très-épais, très-visqueux. Que l'on fasse l'application de ce résultat, et que l'on juge ensuite de l'effet que doit produire dans le chyle un suc pancréatique aussi mal conditionné; au lieu de le rendre et plus doux et plus fluide, suivant sa destination, il ne peut

OBSE. VI, Action des liq. spirit. etc.

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

le rendre qu'épais, piquant, peut-être même acide; on peut du moins présumer qu'un pareil suc n'est guères propre à en perfectionner un autre.

SECTION VII. En continuant de suivre le sang dans son cours, et par conséquent les esprits ardens dans leurs ravages, on rencontre diverses sortes de glandes et de vaisseaux sur lesquels ils agissent incontestablement; telles sont les capsules atrabiliaires, les reins, les vaisseaux spermatiques, etc. Nous ne connoissons guère l'usage des capsules atrabilaires; mais s'il étoit permis de hasarder une conjecture, je les soupçonnerois de servir à quelque sécrétion relative à la semence; je fonde cette opinion sur le volume de ces glandes, très-différent dans un âge plus ou moins avancé; dans les enfans elles sont très-grosses, dans les hommes faits très-petites, et dans les vieillards elles sont presque oblitérées; cette différence ne proviendroit-elle pas de ce que dans l'enfance les vaisseaux spermatiques n'étant point en état de recevoir la matière de la semence, elle va se décharger dans les capsules en question, pour être sans doute employée ailleurs? Tout au contraire, dans l'âge mûr les vaisseaux spermatiques étant très en état de recevoir la matière

Obse. VI.

Action des liq. spirit. etc.

matière de la semence en toute sorte de quantité, il ne faut point être surpris s'il s'en trouve si peu de cette matière préparatoire dans les capsules atrabilaires. On n'en apperçoit presque point dans les vieillards, et cela doit être ainsi ; la matière qui sert à la formation de la semence est une matière surabondante, or il ne s'en trouve guère de cette espèce dans les vieillards, tout est employé pour le maintien des organes et la conservation de la vie. Si ma conjecture est vraie, il faudroit chercher l'occasion d'examiner dans quel état les capsules atrabilaires se trouvent dans les fameux ivrognes d'un âge moyen, et morts à force de boire ; peut-être tireroit-on quelques lumières de la comparaison qu'il seroit facile de faire entre les capsules vues dans cet état d'intempérance, et les capsules atrabilaires vues dans un état de sobriété.

Nous dirons peu de chose au sujet des reins, tout le monde sait qu'ils sont destinés à la sècrétion des urines ; mais les urines changent si fort de nature, relativement à la disposition actuelle des autres organes, qu'il est impossible de prononcer rien de certain touchant un état qui paroît dépendre de mille autres sécrétions qui doivent avoir précédé celle-ci.

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

Les esprits ardens agissent un peu plus sensiblement sur les organes de la génération. Combien d'hommes dans l'âge le plus brillant sont tombés dans un état d'impuissance à force de boire ! et ce cas désastreux arrivera constamment toutes les fois que les esprits ardens se trouveront en quantité suffisante pour produire leurs effets ordinaires, c'est-à-dire, pour dissoudre les liquides, pour dessécher les solides ou les rendre plus lâches. On a dit : *sine cerere friget Venus*; on pourroit dire avec plus de fondement : *regnante Baccho, languet Venus*.

SECTION VIII. Nous sommes enfin parvenus au viscère où les esprits ardents font le plus de mal, j'entends le foie. Oui, c'est delà comme d'un foyer commun que le poison se distribue dans toutes les parties de la masse; tâchons donc de ne rien oublier d'essentiel dans l'action des esprits ardens sur ce viscère.

Après que le sang a été distribué dans toutes les parties inférieures du corps par les différentes branches et ramifications de l'aorte descendante, il remonte enfin par les veines pour aller recevoir dans le foie une préparation bien importante. Il seroit superflu de parler ici des vaisseaux répandus dans les

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

cuisses et dans les jambes; nous nous bornerons donc à observer le retour du sang par les principales veines de la région hypogastrique; la plus éloignée comme la plus inférieure de toutes, est la veine hémorroïdale interne, qui, partant de l'extrémité de l'artère qui porte le même nom, située à l'intestin rectum, remonte et va se jeter dans la branche splénique, après s'être unie sur sa route à plusieurs rameaux subalternes; cette branche s'étant jointe à celle qui est formée par tous les vaisseaux qui viennent des intestins et du mésentère, il résulte de la réunion de ces deux branches un tronc de veine assez considérable, appelé *Veine-porte*. Cette veine-porte renferme donc tout le sang qui n'a point encore été séparé de la bile, et qui a besoin de l'être pour porter ensuite la substance nourriciere, ou, si l'on veut, les molécules organiques bien épurées, à leur destination respective.

Tels sont les vœux de la nature dans le mécanisme du foie, et c'est ce qui s'opère d'une manière surprenante dans les sujets d'une constitution saine, mais aussi c'est ce qui ne s'y opère pas ou qui s'y opère mal dans les sujets que nous examinons, et qui ont le sang dissous ou coagulé, tel en un mot

OBSE. VI. qu'il se trouve dans toutes les personnes qui ont fait un abus excessif des liqueurs spiritueuses; une partie de ce sang contenu dans la veine-porte devroit commencer par s'en séparer très-dépouillé de la bile, bien auparavant que d'entrer dans la substance du foie; cette première sécrétion de la bile drevoit s'opérer au moyen des tubes capillaires de la veine-cave, implantés à angles droits dans la veine-porte, un peu au-dessous du sinus, mais les esprits ardens s'opposent à la régularité de ce beau mécanisme. La bile dissoute par eux dès la rate peut-être, ou peu après, est devenue trop fluide pour pouvoir être séparée du sang; intimement unie avec lui, elle le suit dans les tuyaux capillaires de la veine-cave, et successivement dans toutes les parties du corps, où elle ne manque pas de produire tous les effets dont nous parlerons sans doute. Cependant la partie la plus épaisse du sang toujours jointe à une bile plus épaisse encore, et qui est en quantité bien plus considérable que celle qui s'est séparée par les tuyaux capillaires, continue sa route vers la partie concave du foie, et va enfin se décharger, après plusieurs ramifications, dans les vésicules innombrables des trois lobes. C'est là que la bile devroit se séparer entiè-

Action des liq. spirit. etc.

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

rement du sang pour se rendre dans les pores biliaires, et de-là au duodenum par les canaux *hépatiques* et cystiques, tandis que le sang parfaitement épuré prendroit la route des veines hépatiques pour retourner au cœur par la veine-cave; mais tout cela n'arrive pas ou ne s'opère que très-imparfaitement lorsque le sang est trop chargé d'esprits ardens; alors les vésicules obstruées, en partie par la crispation occasionnée par ces mêmes esprits, et en partie par la stagnation de la matière mucilagineuse qui reste toujours après la dissolution d'une substance résineuse telle que la bile, ne sont plus en état de recevoir aucun fluide pour le transmettre ailleurs; si la fibre n'est pas assez forte pour résister à l'expansion qu'occasionne la trop grande quantité de matière que contiennent les vésicules, il se fait un déchirement dans le tissu de ces petits vaisseaux, et par conséquent autant d'ulcères qu'il y a de vésicules obstruées. Au contraire, si la fibre est assez forte pour résister aux efforts qu'elle éprouve elle ne se déchire pas, mais elle durcit et devient schirrheuse, et par laps de tems toute la substance du foie devient pareillement schirrheuse. Qu'arrive-t-il pour lors? une stagnation inévitable qui ne tarde pas à devenir bientôt universelle, puis-

OBSE. VI. qu'elle se communique insensiblement à tous vaisseaux du corps, tant lymphatiques qu'artériels et veineux ; de-là les boutons, les dartres, les érésipèles, les furuncules, etc. mais ne nous écartons pas si fort du viscère que nous examinons.

Action des liq. spirit. etc.

Lorsque les vaisseaux répandus dans le foie commencent à s'engorger, le sang qui ne cesse d'y arriver par la veine-porte ne trouvant point d'issue, fait effort, et repousse le sang qui se trouve dans les vaisseaux correspondans ; mais comme les valvules qui se trouvent disposées tout du long des veines empêchent ce sang de retourner d'où il est venu, ces vaisseaux doivent nécessairement augmenter de diamètre, et doivent par conséquent devenir variqueux, c'est ce qui paroît bien sensiblement et avec des accidens très-fâcheux à la veine hémorroïdale interne, placée à l'extrémité de l'artère, et tout près de l'intestin *rectum*. La situation de cette anastomose est très-propre à favoriser un amas de sang, aussi s'y accumule-t-il, et dans peu il augmente considérablement le calibre du vaisseau, au point même qu'il se forme dans cette partie des tumeurs variqueuses quelquefois de la grosseur d'un petit œuf de poule, avec des douleurs que l'on ne sauroit exprimer, et dont on ne peut

avoir l'idée qu'après les avoir ressenties, et c'est ce que l'on nomme les Hémorroïdes. OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

Lorsqu'une très-grande partie de vésicules du foie sont obstruées, que la bile dissoute a été entraînée avec le sang dans la veine-cave, que de-là, en passant par le cœur, elle s'est répandue dans toutes les parties du corps, on commence à appercevoir dans le blanc de l'œil une teinte jaune qui bientôt gagne et s'étend par-toute la peau; l'urine s'épaissit, devient rouge foncée, teint le linge en jaune, tandis que les excrémens sont pâles; on trouve amer tout ce que l'on mange, on ressent une pression, une tension à la partie du foie, des inquiétudes dans la poitrine, une grande difficulté de respirer, une agitation extraordinaire dans tout le corps, une espèce de douleur mordicante à l'estomac; enfin, on éprouve des dégoûts, des crudités, des insomnies, de la tristesse, de la mélancolie, c'est la jaunisse.

Quelquefois on s'apperçoit d'une déperdition sensible des forces du corps, on ne se sent plus propre à aucune fonction, ni naturelle ni volontaire; on sent des lassitudes dans les bras et dans les jambes; on a de la difficulté à respirer, sur-tout quand on veut faire quelque mouvement; on tombe dans une langueur universelle; le pouls devient

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

foible et lent ; on sent des palpitations et des douleurs dans les différentes parties du corps ; la bouffissure s'annonce d'abord au visage, ensuite aux bras et aux jambes. Situation très-fâcheuse que celle-là ; c'est la cachexie.

Pour peu que l'obstruction du foie devienne plus considérable, la partie séreuse du sang est forcée de se séparer de la masse totale, c'est-à-dire, qu'il se fait infiltration dans les vaisseaux du mésentère, du mésocolon et des intestins, soit gros ou grêles, parce que les extrémités de ces vaisseaux dans une tension extrême, sont obligés de se rompre, pour lors il se forme comme une pluie dans le bas-ventre, le fond du péritoine se remplit d'eau, tantôt blanche, tantôt brune, et souvent aussi épaisse qu'une gelée ; c'est l'hydropisie ascite.

Quelquefois l'infiltration se fait dans les célules de la graisse, les eaux s'y accumulent et y croupissent, le teint devient d'un verd noirâtre, la bouffissure devient universelle aussi bien que l'infiltration ; c'est l'anasarque. Que de maux pour un petit plaisir trop souvent répété ! mais ce n'en est pas encore la fin. Continuons donc de suivre jusqu'au bout les esprits ardens dans leurs ravages.

SECTION IX. Les grands buveurs sont

quelquefois sujets à ressentir une douleur vive et brûlante dans les articulations ; elle commence par attaquer la jointure de l'orteil ou gros doigt du pied, quelquefois le talon, d'autres fois quelqu'une des articulations des doigts ou de la main. Au bout de 24 heures il paroît un petit gonflement, de la rougeur à la peau, de l'élévation et de l'engorgement dans les veines ; on sent une chaleur et quelquefois un feu semblable à celui d'un tison embrasé, une aversion décidée pour tous mouvemens, et une répugnance extrême pour l'action, ce qui rend la partie affligée incapable d'aucun exercice. Il est facile de deviner par le détail de ces symptômes que c'est la goutte que je veux désigner ici : nouveau tourment occasionné par les liqueurs spiritueuses, et voici comme j'explique leur effet. Aux environs de toutes les articulations du corps il se trouve des paquets de glandes connues sous le nom de *Synoviales*, destinées à séparer de la masse du sang un suc muqueux et onctueux appelé *Synovie* ; ce suc est une humeur visqueuse, assez semblable à un blanc d'œuf bien battu, très-propre par conséquent à lubréfier les os dans leurs articulations ; elle humecte, elle assujettit les parties, elle fortifie les mouvemens ; enfin,

OBSE. VI.

Action des liq. spirit. etc.

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

elle empêche que la surface des os ne se froisse, et que leur croûte cartilagineuse ne se dessèche ou ne s'use. Cette synovie se trouve en abondance dans toutes les articulations mobiles, et elle y est renfermée dans des capsules ligamenteuses qui l'empêchent de se répandre au dehors. Lors donc que le sang impregné des esprits ardens, passe par les glandes synoviales, outre la propriété que nous leur connoissons d'enlever et d'entraîner avec eux la lymphe avec laquelle ils s'assimilent, ils attaquent encore, par leur propriété caustique et siccative, le suc adoucissant et onctueux de ces glandes, qu'ils crispent et qu'ils dessèchent; dès-lors plus de souplesse, plus de jeu dans les articulations; il se forme dans ces emboîtemens des dépôts tartareux, même pierreux, qui corrodent peu-à-peu la peau, l'enflamment, la percent; leur action est quelquefois si violente, qu'ils contournent les os, les déplacent, les détruisent, et font naître mille difformités.

SECTION X. Le sang, après une circulation très-compliquée, très-longue, très-souvent repétée, après des filtrations, des mêlanges, des sécrétions sans nombre, devient en dernier résultat une substance gélatineuse, une espèce de gluten dans lequel sont contenues

Obse. VI.

Action des liq. spirit. etc.

les mollécules organiques qui vont ensuite s'assimiler aux mollécules spécifiques de tout le corps. Il est très-facile d'observer cette substance gélatineuse, cette espèce de gluten sur les lèvres d'une plaie bien saine et dont les chairs commencent à reprendre, c'est précisément l'instant de l'assimilation. On peut aussi remarquer dans un cas approchant combien les esprits ardens sont pernicieux à cette substance gélatineuse par l'altération qu'ils y causent. Cet effet est sensible dans les plaies qui surviennent aux ivrognes ; on a toutes les peines du monde à les guérir, parce que les esprits ardens portent le feu dans ces parties, et empêchent l'assimilation des particules organiques. Or, ce qui se passe dans cette circonstance se passe journellement dans toute l'habitude du corps des personnes sujettes à boire excessivement. La substance gélatineuse, dépravée, communique sa corruption aux mollécules organiques ; ces mollécules destinées à réparer les pertes continuelles que font les organes, ne remplissent cette fonction qu'imparfaitement; de-là, le dépérissement insensible, et enfin la décadence inévitable de la machine. N'y eût-il que ce seul effet, l'usage immodéré des liqueurs spiritueuses devroit être regardé comme mortel.

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

SECTION XI. Les esprits ardens, après avoir parcouru toutes les parties du corps, même les plus imperceptibles, sont enfin chariés vers les pores cutanés, c'est par là qu'ils s'échappent et quittent le corps par la voie de la transpiration insensible.

On a fort agité la question, savoir si les esprits ardens sont décomposés dans le corps humain ? Si par esprits ardens on entend une liqueur composée d'esprit, d'huile essentielle, de sucre, d'eau, ou même si l'on entend un mixte composé d'eau, d'esprits, de sels, de différentes huiles, de terre, comme le vin; il n'est pas douteux que ces substances mixtes sont décomposées par les différentes sécrétions qu'elles subissent dans le corps; mais si par esprits ardens on entend le phlogistique, je dis qu'étant une substance extrêmement simple, il n'est point décomposé, malgré l'exilité surprenante des vaisseaux et des couloirs par lesquels il est obligé de passer; peut-être même que les esprits ardens proprement dits, c'est-à-dire, considérés comme substance mixte et composée de phlogistique, d'acide et d'eau, conservent les parties constituantes que nous leur connoissons sans avoir subi la moindre altération essentielle; ce qui me porte à le croire, c'est que la transpira-

tion insensible des grands ivrognes participe ordinairement de l'odeur des liqueurs qu'ils ont bus. Tantôt c'est le vin que l'on sent lorsqu'on les apppoche, tantôt c'est l'eau-de-vie, tantôt l'esprit de vin : et que l'on ne dise pas que cette odeur vient de la respiration! Non, c'est à quoi j'ai eu soin de bien prendre garde lorsque j'ai répété mes observations; et d'ailleurs n'en avons-nous pas une preuve bien plus démonstrative dans l'accident terrible qui arrive quelquefois à des ivrognes de la première classe. Voici ce que m'a raconté un Chirurgien respectable par ses lumières et par sa probité, et d'autant plus digne d'être cru, qu'il a été témoin oculaire du fait qu'il m'a rapporté, et qui, à ce que je crois, a été inséré dans les papiers publics (*a*). Une femme au-dessus du commun avoit contracté l'habitude de boire excessivement; il lui falloit chaque jour deux bouteilles d'eau-de-vie, sans compter le vin dont je ne me rappele pas la quantité. Un soir ayant bu à son ordinaire, c'est-à-dire, avec

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

(*a*) C'est le Journal de Verdun dont il s'agit ici. Je ne suis point à même de consulter cet ouvrage; je ne me rappele pas au juste l'année, mais je crois qu'il faut chercher dans l'année 1744 ou 1745.

Obse. VI

Action des liq. spirit etc.

excès, sa femme-de-chambre entreprit de la déshabiller pour la mettre au lit; elle avoit commencé par la déchausser devant le feu; en continuant son service, elle apperçut une longue flamme bleuâtre qui, partant de l'extrémité des pieds, dirigeoit sa marche vers le foyer, Surprise de ce phénomène, elle quitte sa maîtresse pour appeler du secours, notamment le Chirurgien qui m'a rapporté le fait, et qui se trouvoit actuellement dans la maison. Grande rumeur, grande alarme; on accourt, mais trop tard; le feu avoit gagné, non pas les habits, mais les chairs de l'ivrognesse, qui brûloit comme un flambeau, sans qu'on ait pu la soulager par aucun secours (*a*). Cet évènement, que je ne révoque pas en doute d'après les témoignages que l'on m'a donnés, prouve deux choses; la première, que les esprits ardens ne restent point dans le corps humain; la seconde, qu'ils n'y sont pas dé-

---

(*a*) On prétend que la circonstance du feu n'est pas essentiellement requise pour que la déflagration ait lieu; que les esprits ardens prennent feu d'eux-mêmes, et voilà pourquoi on a qualifié cet accident d'incendie spontanée. Mais j'ai de la peine à croire que le feu domestique ne soit point nécessaire pour commencer au moins l'incendie.

composés, et voilà peut-être la vraie raison pour laquelle ils font des ravages sucessivement dans toutes les parties du corps.

OBSERVATION VII.

CONCLUSION.

Il résulte donc de nos Observations précédentes que l'usage immodéré des liqueurs spiritueuses est la cause évidente de plusieurs maladies graves, compliquées, souvent incurables et mortelles, savoir : de la pulmonie dans les jeunes gens, de l'impuissance, de la jaunisse, de la goutte, des hémorroïdes, de la cachexie, de l'hydropisie, tant ascite qu'anasarque, de l'insendie spontanée, etc., sans compter les indispositions moins graves, comme les dérangemens de l'estomac, l'abattement de l'esprit, les palpitations du cœur, le tremblement des nerfs, la mélancolie, les rougeurs, les boutons, les dartres, les furoncules, etc. On voit par cet aveu, bien ingénu assurément, que nous ne sommes pas partisans des liqueurs spiritueuses au point de dissimuler leur moindre défaut. Il ne faut pourtant pas en dire plus de mal qu'elles ne méritent; il est rare de voir toutes ces gran-

OBSE. VI. Action des liq. spirit. etc.

des maladies arriver dans un seul et même sujet, il est même rare d'en voir arriver une seule hors le cas d'un excès très-étendu et long-tems continué. Les tempéramens bilieux, ensuite les phlegmatiques, sont les premières victimes de l'abus des liqueurs spiritueuses; les tempéramens sanguins leur résistent mieux. J'ai connu des ivrognes de ce tempérament avoir atteint l'âge de 85 ans, boire plus que jamais, ne manger presque rien, et se porter à merveille, mais ces exemples sont des exceptions sur lesquelles il seroit très-téméraire de régler sa conduite.

Ce que je puis assurer comme plus certain, c'est que les liqueurs spiritueuses bien faites ont été quelquefois indiquées par d'habiles Médecins, comme des remèdes très-curatifs; dans le grand nombre il y en a de dieurétiques, de carminatives, de stomachiques, de cordiales, d'histériques, etc., et si elles ne produisent pas toujours des effets bien sensibles comme remèdes, elles font toujours grand plaisir par les sensations délicieuses qu'elles excitent; mais en se permettant ce genre d'innocente volupté, que l'on se rappele sans cesse ce que nous avons répété tant de fois; il faut n'en user que très-sobrement et rarement.

SUPPLÉMENT A LA CHYMIE DU GOÛT ET DE L'ODORAT,

En forme de Dictionnaire.

Comme je n'ai point parlé dans le cours de cet Ouvrage de toutes les liqueurs et de toutes les eaux de senteurs connues, par la raison que j'en ai donnée, qui est que j'ai tâché de me rendre utile sans vouloir priver personne de travailler d'imagination. Pour faciliter les moyens de le faire, et même pour mettre tout le monde à portée de devenir créateur en cette partie, j'ai jugé qu'un petit Dictionnaire, qui renfermeroit l'histoire naturelle, abrégée, de toutes les substances aromatiques, seroit non-seulement d'une grande commodité, mais encore très-nécessaire aux Artistes ingénieux, et même assez intéressant pour toutes sortes de personnes.

A

Abricotier, arbre fruitier trop connu pour qu'il soit nécessaire d'en donner ici la

description, et nous en agirons de même dans tous les cas semblables. Quoique le fruit de cet arbre ne soit que médiocrement odorant, nous le rangeons cependant parmi les substances aromatiques parce qu'il peut servir à faire de trés-bonnes compositions. La même raison nous déterminera encore à placer dans ce petit Dictionnaire quelques autres plantes, racines, baumes, bitumes, sucs, fleurs, fruits, quoiqu'ils ne soient que peu odorans.

ABSYNTHE. Nous en avons amplement parlé dans son article. *Voyez* Tom. I. Part. II. Art. XV. pag. 183.

ACHE. Il y a trois sortes d'Aches, proprement dit, dont le célery est une variété. *Voyez* son Art. Tom. I, pag. 178. La seconde espèce est appelée *Ache de montagne*, autrement *Levesche*, *Voyez* au mot *Levêche*. Enfin, la troisième espèce est l'Ache d'eau, autrement appelée *Berle*. Cette plante vient naturellement dans les lieux humides, le long des ruisseaux et des fontaines. Il y en a de deux sortes, la grande et la petite; on se sert indistinctement de l'une pour l'autre. Cette plante est anti-scorbutique; on l'emploie avec succès dans

les rétentions d'urine, obstructions, scorbut et autres maladies chroniques.

ACORUS, racine aromatique. C'est celle d'une plante dont les feuilles sont assez semblables à celles de l'iris. Cette racine se trouve presque toujours à fleur-de-terre; elle est de la grosseur du petit doigt, pleine de petits filamens, légère, noueuse, de couleur blanche tirant sur le rouge, d'un goût piquant, et assez amère; elle croît originairement dans la Lithuanie et dans la Tartarie. Comme elle est fort sujette à être vermoulue, il faut y prendre garde, et la choisir nouvelle, bien nourrie, et d'une couleur vive.

ALOÈS, suc aromatique d'une plante qui porte le même nom : ce suc est de trois sortes. 1°. L'Aloès de Zoccotora, île de la mer-rouge, où cette plante croît en abondance; c'est aussi de-là que nous vient le meilleur de tous les Aloès; il est roux, gras, pur, luisant, fort amer, friable, facile à dissoudre, et très-aromatique. 2°. L'Aloès hépatique, ainsi nommé parce qu'il ressemble au foie. Celui-ci n'est ni aussi pur ni aussi aromatique que le précédent, on peut cependant l'employer à son défaut. 3°. L'Aloès caballin, qui ne sert

que pour les chevaux ; c'est aussi de-là qu'il tire son nom. L'Aloès, dit-on, est très-contraire aux personnes sujettes aux vapeurs, mais il fait du bien à celles qui sont sujettes aux humeurs visqueuses, phlegmatiques et pituiteuses.

AMANDE. Tous les fruits à noyaux ont une amande, ce n'est point de celle-là que nous voulons parler. L'Amande, proprement dite, est de deux espèces ; l'Amande douce, qui n'a presque point d'odeur, par conséquent inutile à nos Artistes, et l'Amande amère qui sert de base à la liqueur que nous avons nommée *Macaron*, et dont on peut se servir pour essayer de nouvelles combinaisons. Il faut les choisir grosses, fraîches, et bien faire attention qu'elles ne sentent le rance, défaut inévitable de toutes celles qui ne sont pas nouvelles. Il faut encore prendre garde de ne pas confondre l'Amande amère avec le noyau de pêche auquel elle ressemble assez; celui-ci est plus plat, plus petit, plus ridé, et un peu purgatif.

AMBRE, Bitume aromatique. On en distingue de deux espèces, l'Ambre gris et l'Ambre jaune; ce dernier n'a presque point d'odeur, aussi l'emploie-t-on rarement.

L'Ambre gris, si célèbre par son parfum, est très-peu connu du côté de son origine, et ce que les Naturalistes, en disent est très-peu satisfaisant. On le trouve en mer, voilà ce qu'il y a de constant. Mais d'où vient-il? Comment s'y trouve-t-il? C'est ce que l'on ignore, et on ne donne sur cela que des conjectures vagues et incertaines.

On distingue trois sortes d'Ambre gris; le meilleur et le plus rare vient de l'île de Ceylan; il est d'un gris marbré quelquefois de rouge, quelquefois de jaune; son odeur est fort pénétrante.

Le second nous vient de Zechra, sur les côtes de l'Arabie heureuse; on en trouve, mais assez rarement, sur quelques côtes de France; celui-ci est de couleur cendrée, un peu pâle, tacheté de noir. On voudroit bien le faire passer pour le meilleur; il est bon, mais il s'en faut bien qu'il soit aussi aromatique que celui de Ceylan.

On appele la troisième espèce *Ambre renardé*; il est noir, et c'est le moins bon de tous. En général l'ambre gris, pour être de bonne qualité, doit être cendré ou blanchâtre, léger, pur; piqué avec la pointe d'une aiguille un peu chaude, il doit ren-

dre une liqueur onctueuse, très-odorante, très-suave. L'Ambre noir ou totalement blanc, doit être rejeté, aussi bien que celui que l'on contrefait avec le musc et le bois d'aloès ; vous reconnoîtrez cette sophistication en pétrissant l'Ambre prétendu entre vos doigts ; s'il s'amollit comme de la cire, il est faux.

Pour réduire l'Ambre gris en essence, Glaser dit qu'il faut en prendre deux dragmes et un scrupule de musc du Levant ; il faut réduire ces deux drogues en poudre, les mettre dans un matras, verser sur ce mêlange quatre onces d'esprit de vin très-rectifié, bien boucher le vaisseau et le laisser en digestion pendant huit jours ; au bout de ce tems, il faut verser par inclinaison dans une fiole de crystal ; ce qu'il y aura de plus limpide, ce sera l'essence que vous désirez. Elle se congèle fort aisément, mais aussi elle redevient liquide avec une égale facilité. Il suffit pour cela de l'exposer à la plus petite chaleur.

L'Ambre gris est d'usage dans la Médecine ; il a les vertus générales de toutes les autres substances très-odorantes à cause du principe très-atténué, très-vola-

til qui leur est commun. L'Ambre gris entre dans plusieurs compositions cordiales, sudorifiques, alexitères; on lui attribue aussi la propriété d'exciter à l'acte vénérien. Mais sa vertu la plus essentielle est d'être antispasmodique, calmant, et de pouvoir procurer du soulagement dans de certaines affections hystériques, vaporeuses, convulsives, et autres maladies du genre nerveux. La dose est depuis un demi-grain jusqu'à douze.

AMMI. Nous avons déjà parlé de cette plante, avec un peu trop de précision. Sa tige est haute, elle pousse plusieurs rameaux en forme de parasols, qui se terminent par de petites fleurs blanches, qui font place à une semence presque ronde, un peu longue, assez menue, et qui ressemble assez à des grains de sable. C'est uniquement cette semence qu'il faut employer, parce qu'elle est fort aromatique. Le meilleur Ammi nous vient du Levant, sur-tout de l'île de Crete ou Candie; son odeur tient de celle de l'Origan ou du thym.

AMOMUM. On donne ce nom à deux choses qu'il faut bien distinguer, et qui sont fort différentes l'une de l'autre, puisque c'est un fruit et une plante.

L'Amomum en grappe est un fruit qui croît dans les Indes ; c'est une grappe qui porte deux pouces de long ou environ ; elle est composée de grains fort pressés les uns contre les autres, attachés le long d'une espèce de nerf qui se prolonge jusqu'à l'extrémité. Chaque grain représente une gousse triangulaire dont les angles sont arrondis, et terminés vers le sommet par un bouton. Cette gousse est partagée en trois cellules remplies de semences, pressées les unes contre les autres, d'un rouge bien foncé et très-aromatique. Pour les avoir bonnes, ces semences, il faut les choisir hautes en couleur, pesantes, d'une odeur pénétrante; celles qui sont noires, ridées, légères, ne valent rien.

L'Amomum est apéritif, cordial, propre à accélérer les mouvemens du sang, et à réparer les esprits dissipés.

L'Amomum plante est appelé *Sizon. Voyez* son article ci-après.

ANETH. Plante carminative qui vient dans les champs et dans les prés sans la moindre culture. Quand on la cultive dans les jardins elle est beaucoup meilleure; ses feuilles ressemblent à celles du fenouil, dont elle a d'ailleurs toutes les propriétés.

ANGELIQUE. *Voyez* l'Art. XIV. pag. 180.

ANIS. *Voyez* l'Art. XI. pag. 167.

ASPHALATH. Bois aromatique que fournit un petit arbre épineux. Ce bois est fort massif, pesant, oléagineux, de couleur pourpre et tacheté, à cela près, fort semblable au bois d'aloès. On distingue jusqu'à quatre sortes de bois d'Asphalath. Le premier a l'écorce couleur de cendre et le cœur du bois pourpre. Le second est couleur de bouis. Le troisième est blanc, avec une petite teinte citronée. Enfin, le quatrième est rougeâtre, c'est le *Lignum Rhodium*, autrement dit, *Bois de Rose*. La première espèce d'Asphalath est fort rare; je crois qu'elle nous vient du Levant par Marseille: les autres espèces sont plus communes.

AULNEE ou ENULA CAMPANA. Cette plante, dont la racine est aromatique, a ses feuilles semblables à celles du Bouillon-blanc mâle, un peu plus longues cependant et un peu plus rudes. Dioscorides dit qu'il y a des endroits où elle ne jette point de tige. Sa racine est blanchâtre, tirant sur le roux, fort odorante, sur-tout quand elle est d'une certaine grosseur. Elle croît dans les montagnes ; elle se plaît dans les lieux

secs et à l'ombre. On cueille sa racine en été, et l'ayant coupée en morceaux, on la fait sécher; le reste de la plante ne peut nous servir à rien.

B

BADIANE. *Voyez* son Art. Tom. I. pag. 170.

BASILIQUE, petite plante qui embaume par la délicatesse de son parfum. Il y en a de plusieurs espèces; et quoique toutes aromatiques, il y en a de beaucoup préférables aux autres. Je conseillerois à nos Artistes de s'en tenir à la petite espèce, qui sent le citron tout à la fois et le clou de giròfle; on en tire, par la méthode que nous avons enseignée, une huile essentielle admirable : toute la plante est céphalique.

BAUME. Résine aromatique. Nous n'entendons parler ici que du Baume naturel; les préparations galéniques auxquelles on donne ce nom n'étant point de notre ressort : il y a quatre sortes de Baumes très-célèbres.

1°. Le Baume de Judée, de la Mecque, Baume blanc, vrai Baume; c'est le Baume

par excellence, aussi est-il extrêmement rare. L'arbrisseau qui fournit cette résine précieuse s'élève jusqu'à quatre ou cinq pieds tout au plus; ses feuilles ressemblent à celles de la rhue, mais tirant plus sur le blanc; elles tombent tous les ans au mois de Décembre, et reviennent vers le milieu du printemps; ses fleurs sont semblables à celles du petit jasmin, après lesquelles vient une petite graine aromatique dont nous parlerons ci-après, c'est le *Carpo-Balsamum*. Le Grand-Seigneur est si jaloux de la production de cet arbrisseau, qu'il s'en est réservé à lui seul la possession et la culture. Il y a même des Janissaires nommés pour la garde des jardins ou on le cultive, et ce n'est que par léur moyen qu'on peut avoir de ce Baume, encore cela est-il assez difficile. Tout est réservé pour sa Hautesse, qui en fait des présens aux têtes couronnées et aux Ambassadeurs.

2°. Baume du Pérou. Il coule d'un arbre assez semblable au myrte; il y en a de trois sortes. Le plus commun est d'un rouge foncé noirâtre et d'une odeur très-agréable; on l'appele *Baume de lotion*, parce qu'il se tire par la décoction des

branches de l'arbrisseau dans l'eau commune sur laquelle (après l'ébullition d'une certaine durée) nage une graisse noirâtre, ou liqueur huileuse qui se sépare aisément; c'est le baume noir en question.

La deuxième espèce est appelée *Baume sec*, *dur* ou *en coque*. Il distille des branches taillées de l'arbrisseau; on le recueille dans des cocos que l'on a vuidés auparavant; on les suspend ensuite au soleil, au moyen de quoi le suc résineux ayant évaporé tout ce qu'il contenoit d'aqueux, il reste dur et sec. Ce Beaume est moins rouge que le précédent, mais il en a toutes les propriétés et l'odeur.

La troisième espèce est plus rare, sa couleur est blanche, et on l'appele *Baume blanc*. Il coule de l'incision que l'on fait à l'écorce du tronc et des plus grosses branches; il est liquide, fort odorant et approche par sa couleur et ses vertus du véritable Baume de Judée.

3°. Baume de Tolu ou de Carthagène, dans l'Amérique méridionale. Il coule d'une espèce de pin dont les feuilles ressemblent à celles du caroubbier. Ce Baume tire sur le rouge un peu doré, en consistance de syrop, gluant et adhérent, d'une

saveur douce et agréable, d'une odeur fort approchante de celle du citron; c'est le plus supportable de tous les Baumes pour l'usage intérieur.

4°. Baume de Copahu. Son odeur est forte, mais peu agréable. Voilà une raison plus que suffisante pour ne pas nous y arrêter.

Il y a encore une autre espèce de Baume-résine, que l'on pourroit appeler *Baume de Canada*. Il croît dans cette partie de l'Amérique septentrionale, où est située la Colonie Françoise qui porte ce nom. L'odeur de l'espèce de Baume qui nous occupe n'est pas désagréable, j'y trouve quelque chose qui approche un peu de l'odeur du baume de Tolu. Un artiste intelligent pourroit en tirer parti. Tous les Baumes en général ont de grandes vertus; il faut lire sur cela ce qu'en ont écrit les bons Auteurs : ils sont en assez grand nombre.

BAUME, plante aromatique. *Voyez* Menthe.

BDELLIUM, gomme résine. Il y en a de deux sortes, le Bdellium qui vient de l'Arabie, et le Bdellium qui vient des Indes. Celui-ci, âcre, plein d'ordures, noirâtre, formé en gros pains, ne peut être d'aucun

usage pour nous, étant d'une odeur trop désagréable. Le premier, qu'on nous apporte du Levant en belles lames pures, claires, odorantes, peut produire de très-bons effets dans quelques combinaisons.

BENJOIN, gomme résine; il en est peu d'aussi aromatique. On nous l'apporte de l'île de Sumatra et de Siam, dans les Indes orientales, où elle découle d'un arbre prodigieusement haut.

Il y a trois espèces de Benjoin. 1°. Benjoin Amygdaloïdes, parce qu'il ressemble à des amandes rompues; c'est une larme rougeâtre, pure, claire, d'une odeur très-agréable; quand on la brûle elle rend une fumée aromatique qui sent le bois d'aloès; cette espèce de Benjoin passe constamment pour être la meilleure.

2°. Benjoin de Boninas, c'est le nom que lui donnent les habitans de Sumatra. Il est de couleur noire et très-odoriférant, cependant il n'approche pas de la bonté du précédent; on le recueille sur les jeunes arbres qui distillent le Benjoin.

3°. Le Benjoin de la troisième espèce est noir comme celui dont nous venons de parler, mais il s'en faut bien qu'il soit aussi aromatique; c'est le moindre de tous,

on le vend chez les Droguistes, en masse grenue.

BETOINE, plante fort commune et odorante. Elle se trouve presque par-tout à la campagne; on l'emploie fréquemment à cause de ses vertus; elle est diurétique, céphalique et vulnéraire.

BÉZOARD, pierre ou plutôt calcul aromatique, qui se trouve dans l'estomac d'un animal originaire de la Perse et des Indes orientales. Cet animal, disent les voyageurs, ressemble en partie au cerf et en partie au bouc, son poil est roux, et il est appelé *Bézoard* par les Indiens.

Le Bézoard est de différentes couleurs, relativement au tempérament de l'animal qui le produit; il s'en trouve de ternes, de pâles, de tannés, etc. Pour être d'une bonté non-équivoque, il doit être de couleur noire ou verdâtre, formé par des couches déliées et sans nombre, polies, faciles à enlever, après quoi, vers le centre de la pierre, on doit trouver de la paille ou du sable, ou enfin quelques corps étrangers, qui servent comme de base, de noyeau et de premier principe à la formation de cette espèce de calcul. Pour reconnoître si le Bézoard n'est point falsi-

fié, il faut le frotter avec de l'eau de chaux; s'il jaunit, c'est un signe qu'il est vrai et non contrefait. Pour deuxième épreuve, il faut frotter une feuille de papier avec de la craie ou du blanc de céruse, ensuite on passe le Bézoard sur cette feuille; s'il laisse des taches verdâtres il est bon, sans quoi il est falsifié.

Il y a un autre Bézoard qu'on appèle Occidental, parce qu'il vient de l'Amérique; mais il n'est pas, à beaucoup près, aussi bon que le précédent, quoique produit comme l'autre, et même par un animal tout-à-fait semblable. A peine le Bézoard Occidental est-il odorant; cette espèce de calcul est cardiaque, sudorifique; on dit qu'il résiste au venin.

BIGARADE. Orange amère, fort commune et fort aromatique; ses fleurs et ses zestes sont employés utilement. *Voyez* l'Art. IX. Tom. I. pag. 162.

BOIS ODORANS. Il y en a de bien des sortes, nous ne parlerons ici que de ceux qui peuvent nous servir, à l'exception de quelques-uns que l'on trouvera à leurs articles particuliers.

Bois d'Aloès. L'arbre qui distille le suc aromatique de l'Aloès, et dont nous

avons

avons parlé ci-dessus, vient dans plusieurs endroits des Indes orientales; son bois est fort odorant, mais il faut savoir le choisir. Celui qui se trouve immédiatement sous l'écorce, a quelque odeur, à la vérité, mais il est plus propre à la menuiserie ou à la tabletterie qu'à servir de parfum, aussi les Indiens l'emploient-ils à faire des armes, parce qu'il est fort dur et fort serré; le cœur de l'arbre est proprement le bois d'Aloès dont nous voulons parler ici; il est brun, résineux, il brûle comme une chandelle, et sa résine exhale une odeur très-agréable; il est cordial, céphalique, très-propre à fortifier le cerveau, à réveiller les esprits, et à ranimer le sang.

Bois de Baume. Il s'en trouve quelquefois de fort odorant, c'est le *Xilo-Balsamum* des Droguistes, c'est-à-dire, les branches de l'arbre qui distille le Baume dont nous avons parlé plus haut.

BOIS DE CANNELLE. *Voyez* Sasaffras.

Il y a encore d'autres bois aromatiques, comme le bois de Laurier, de Romarin, de Sainte-Lucie, de Rosier, etc., dont il seroit possible de tirer quelque parti; mais tous ces bois qui croissent naturellement

dans nos jardins, sont trop connus pour qu'il soit nécessaire de nous y arrêter plus long-tems.

BOUILLON-BLANC. Plante commune et sauvage. Ele est de plusieurs espèces; il n'y a que celle qui porte une tige haute, une fleur jaune, et d'une odeur fort douce et fort agréable qui puisse servir, encore la tige, les feuilles et la racine ne sentant rien, ne peuvent par conséquent pas nous servir.

C

CACAO, fruit composé de soixante à quatre-vingts amandes, singulièrement arrangées. Son odeur n'est pas bien remarquable, mais par sa saveur grasse et onctueuse il fait la base du chocolat. Plusieurs sortes d'arbres portent le Cacao, le Cacahuaqua huilt, le Xuchicahuaqua huilt et le Tlacacahuaqua huilt; ils viennent tous dans l'Amérique, sur-tout au Mexique. La différence des arbres fait qu'il y a différentes espèces de Cacao, entre autres le gros et le petit Caraque, ainsi nommé de la province de Nicaragua, où ils croissent tous deux. Il vient aussi du Cacao dans l'île Saint-Domingue; quand

il est gros, il est passablement bon, mais quand il est petit, il ne vaut rien du tout.

CACHOU, sucs préparés en forme de pâte dure, sèche, noirâtre, que l'on nous apporte du Japon. Les Européens ne sont pas trop d'accord sur les ingrédiens qui entrent dans la composition de cette pâte; les uns veulent que ce soit les sucs combinés d'un fruit nommé *Areca* et de l'écorce d'un arbre épineux, appelé *Catechu* par les Japonois; les autres soutiennent que c'est un extrait de la réglisse des Indes, du calamus aromaticus et de l'areca. Quand on mâche le Cachou, on sent d'abord une saveur amère et même austère, qui change et devient enfin très-douce et très-agréable.

On nous apporte aussi des Indes occidentales un autre Cachou qu'on est obligé de préparer en Europe, en y mêlant des aromates et du sucre, que l'on forme en dragées. Préparé de la sorte, on le dit bon pour les indigestions, pour les foiblesses d'estomac, et pour corriger la mauvaise haleine. Les personnes sujettes aux rapports aigres, aux crudités, aux vents, peuvent s'en servir avec confiance; on en prend quatre, six, et jusqu'à douze grains.

CALAMENT, plante aromatique. Ses feuilles sont rondes, un peu pointues, d'un verd pâle, quelquefois tachetées de blanc. Ses fleurs sont petites, presque semblables à celles du romarin, et sortent de divers endroits de la tige ; cette tige jète quantité de rejettons en commençant depuis la racine. Le calament se trouve assez ordinairement dans les bois taillis et le long des avenues un peu découvertes. Celui qui vient sur les montagnes du Languedoc et des autres provinces méridionales de la France est sans contredit le meilleur de tous, il est d'une saveur pénétrante, d'une odeur forte et aromatique; toute la plante, à l'exception de la racine, peut servir, mais sur-tout les fleurs et les feuilles qu'il faut faire sécher pour s'en servir au besoin. Cette plante est céphalique.

CAFÉ. Nous en avons parlé très-amplement. *Voyez* Tom. I. pag. 18 et 140.

CALAMUS AROMATICUS, canne ou roseau aromatique. On nous l'apporte des Indes, et il se vend à Marseille, dans des petites boîtes faites exprès. Comme il est fort rare, cher par conséquent, les Droguistes lui substituent un roseau qu'ils

ont le secret de rendre aromatique, mais auquel ils ne peuvent point donner les propriétés de la véritable Canne odorante; voilà pourquoi, de crainte d'être trompé, on se sert plus volontiers de l'Acorus dont nous avons parlé dans son lieu. Cette racine a toutes les vertus et l'odeur du véritable Calamus Aromaticus.

CAMOMILLE, plante médiocrement odorante. Il y en a de plusieurs espèces, mais il n'y en a qu'une seule qui puisse nous servir, c'est celle qui croît dans les bleds, dont la fleur est jaune en dedans et les feuilles ou pétales toutes blanches, et disposées en rayons.

CANNELLE. *Voyez* son article particulier, Tom. I. Art. VI. pag. 151.

CANNELLE BLANCHE, écorce aromatique, produite par un arbre fort commun dans les îles de Saint-Domingue et de Madagascar. Cette écorce est plus épaisse que la Cannelle ordinaire, d'un blanc sale et cendré; elle a l'odeur de la muscade, sa saveur est très-âcre et très-piquante; on l'emploie avec succès dans les maladies scorbutiques.

CAPILLAIRE. Il est de différentes espèces fort connues et peu rares; celui du Canada

passe pour le meilleur et le plus odorant de tous; celui de Montpellier le vaut bien; je me suis même servi du Capillaire qui avoit été cueilli sur les montagnes de Vosges, et que j'ai trouvé admirable; je suis persuadé qu'il s'en trouve encore ailleurs d'aussi bon.

CARDAMOMUM, Malaguette ou Graine de Paradis. C'est une graine odorante, d'une saveur piquante comme le poivre. Cette graine se trouve dans des gousses en forme de figue. Il y a trois sortes de Cardamomum, le grand, le moyen et le petit; celui-ci est préférable aux deux autres en goût, en odeur et en vertu. Le Cardamomum de toute espèce croissent dans les Indes orientales, à Calecut, à Malabar et à Java.

CARPO-BALSAMUM. C'est le fruit de l'arbre que distille le baume de la Mecque. Ce fruit est tout-à-fait semblable à celui du thérebinthe, tant en grosseur qu'en figure et en couleur; il est attaché à l'arbre par un petit calice recouvert d'une membrane rougeâtre, qui renferme plusieurs autres tuniques plus épaisses, sous laquelle est contenue la semence pleine d'un suc jaune et mielleux, dont le goût est un

peu amer ; son odeur est fort agréable, elle approche beaucoup de celle du vrai baume.

CARVI. *Voyez* Tom. I. Art. XIX. Part. II. pag. 195.

CARIOPHILLATA. Racine aromatique d'une plante qui vient dans les bois humides. Il faut l'arracher vers la fin du mois de Mars; pour lors cette racine est d'une odeur fort agréable, elle sent le clou de girofle, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte; on la nomme aussi herbe bénite, à cause de ses excellentes vertus; elle est fébrifuge, cardiaque et céphalique.

CASSIA LIGNEA. *Voyez* Tom. I. Part. II. Art. VI. pag. 153.

CEDRAS. *Voyez* Tom. I. Part. II. Art. VIII. pag. 160.

CELERI. *Voyez* Tom. I. Part. II. Art. XIII. pag. 178.

CERISES. Il y a des cerises de mille sortes. Ce fruit n'a pas un parfum bien sensible, mais il est employé avec le plus grand succès par les Artistes intelligens. *Voyez* les différens endroits où il en est parlé dans le corps de cet Ouvrage, entr'autres l'Art. I. Tom. II. Part. III. pag. 19 et 22, etc.

CHAOMŒDRIS, LA GERMANDRÉE.

Petite plante dont les fleurs sont médiocrement aromatiques. Elle croît en divers lieux, dans les bois, dans les plaines, et sur les montagnes. Celle qui croît sur les hauteurs est préférable á celle qui vient dans les bas; ses tiges sont fort petites, ses feuilles assez longues, et échancrées comme celle du chêne; c'est pour cela qu'on l'appele aussi Chênette ou Quercula. Cette plante est fébrifuge.

CHEVRE-FEUILLE. Arbrisseau très-commun dans les bois; on le cultive aussi dans les jardins; on en fait des berceaux et des allées, on en orne les parterres; sa fleur est très-odorante.

CITRON. *Voyez* Tom. I. Part. I. Art. VII. pag. 158.

CIVETTE. Espèce de chat sauvage fort commun au Royaume d'Isigny, en Guinée. On en tire un parfum très-agréable, mais fort, que l'on nomme *Civette*, du nom de l'animal qui le produit. La poche ou réceptacle de ce parfum est située au-dessous de l'anus; sa capacité peut contenir un petit œuf de poule. Cette poche est composée de deux tuniques entre lesquelles sont placées plusieurs glandes, qui contiennent la liqueur odorante. Il faut

la choisir grasse, épaisse, noirâtre, d'odeur suave, et assez semblable à celle du musc.

COING. *Voyez* Tom. II. Part. III. Art. VI. pag. 31.

CORIANDRE. Plante fort connue, et dont la graine est très-odorante.

COSTUS, racine aromatique. Il en croît dans toutes les parties du monde, à l'exception de l'Europe. On en tire de la Chine, des Indes, de Syrie, etc., ce qui fait qu'elle ne se ressemble pas toujours; elle varie en raison du sol et du climat qui la produit.

Cette racine est assez épaisse, bien nourrie, de la grosseur d'un pouce ou environ, d'une couleur blanche tirant un peu sur celle du bouis. Les marchands Droguistes vendent sous le nom de Costus une écorce d'arbre dont l'odeur approche fort du Costus véritable; cette écorce est grise, raboteuse, pleine de fissures en dehors, un peu plus épaisse que la cannelle, à qui elle ressemble assez pour la forme; c'est le Costus Corticosus.

CUBEBES. Espèce de poivre plus doux et plus aromatique que le poivre ordinaire, auquel il ressemble assez par sa graine ronde et par sa couleur noire; c'est, dit Schrœder, le fruit d'un arbre qui ressemble fort au pom-

mier, mais dont les feuilles ont plus de rapport à celles du poirier, un peu plus étroites cependant : ce fruit vient en forme de grappe. Les Cubebes fortifient le cœur et l'estomac, elles aident à la disgestion, excitent la salive. On peut s'en servir au lieu de cachou pour rendre l'haleine douce et agréable ; on le prend sans préparation depuis quatre jusqu'à huit ou dix grains.

CUMIN. *Voyez* Tom. II. Part. III. Art. IX. pag. 37.

D

DAUCUS. Carotte sauvage très-commune dans les prés. Celle qui nous vient de l'île de Candie, et qu'on nomme par cette raison *Daucus Creticus*, est infiniment meilleure que la nôtre et plus odorante; sa tige s'élève ordinairement à la hauteur de deux pieds, sa fleur en parasol est blanche, sa graine d'un verd clair, mais forte, velue, d'une bonne odeur quand on l'a fraîche: elle est carminative.

DICTAME. *Voyez* Fraxinelle.

DICTAME DE CRÉTE. Cette plante porte le même nom que la précédente; elle est cependant bien différente quoiqu'origi-

naire d'une île du Levant comme son nom l'indique ; elle est devenue depuis quelque tems fort commune en France. C'est une espèce d'Origanos; il ne faut se servir que de sa fleur et de sa feuille, la tige et la racine n'ayant point d'odeur, elles ne peuvent être d'aucun usage pour nous.

E

EGLANTIER, ROSIER SAUVAGE OU ROSE DE CHIEN Cet arbrisseau-fleur est extrêmement commun dans tous les pays; sa fleur exhale une odeur délicate, mais pas bien forte. Cette fleur est purgative comme le sont toutes les roses, mais elle passe, outre cela, pour être un peu plus astringente.

ENCENS. Résine aromatique qui découle d'un arbre célèbre en Arabie, et que l'on ne connoît en Europe que de nom. On fait une incision au tronc de l'arbre, par ce moyen, l'Encens coule abondamment et tombe en forme de larmes. Le premier qui paroît passe pour être le plus précieux, on l'appele Encens mâle ou *Oliban*; celui qui découle ensuite porte le nom d'En-

cens fémelle; il n'est pas aussi estimé que le précédent.

L'Encens mâle est blanc tirant sur le jaune, rond, semblable à des gouttes, et gras en dedans. L'Encens fémelle est une gomme plus résineuse, plus molle, plus jaune, et qui s'enflamme plus aisément. L'encens de l'une et de l'autre espèce est un vulnéraire détersif.

ESTRAGON. Plante potagère fort odorante, très-commune et très-connue; elle ne sert ordinairement que dans les assaisonnemens de cuisine, mais on en pourroit tirer parti pour d'autres compositions.

F

FENOUIL. Tout le monde sait combien la graine de cette plante est odorante, on ne connoit pas moins ses vertus; c'est une des quatre semences chaudes majeures.

FRAISE. Ce fruit est d'un grand secours dans la composition des Ratafias à fruits rouges; mais si la Fraise étoit un peu plus commune, et qu'il fût possible d'en avoir en quantité suffisante pour pouvoir la travailler en grand, on en feroit d'excellente

liqueur, sur-tout en la travaillant suivant le procédé des marasquins.

FRAMBOISE. Son parfum est admirable ainsi que celui de la fraise; elle sert à la composition des ratafias domestiques. J'en fais tous les ans un vin admirable par son parfum, et très-précieux par sa salubrité. Lorsque ce vin est gardé fort long-tems il perd entièrement l'odeur de la Framboise pour en prendre une autre qui n'est pas moins agréable, et qui lui donne un ton de vin étranger extrêmement flatteur.

FRAXINELLE. Plante résineuse et fort aromatique. Sa tige jete plusieurs branches; sa feuille est semblable à celle du frêne d'où son nom dérive; sa fleur est blanche tirant un peu sur le rouge. La transpiration de cette plante est surprenante, on peut s'en convaincre par l'expérience suivante : Prenez, dans un tems sec et serein, une bougie allumée, approchez-la à une petite distance de la plante, aussi-tôt elle prendra feu et jetera une flamme haute et brillante. Quand on fait cette expérience pendant la nuit, elle paroît avec plus d'avantage. Les fleurs et les feuilles de cette plante, prises comme du thé en infusion, soulagent les personnes sujettes aux vapeurs.

G

GALANGA, racine aromatique. Elle est de deux sortes, le grand et le petit Galanga; le petit est le meilleur, on nous l'apporte de la Chine. C'est une racine menue, noueuse, rougeâtre en dedans et en dehors; elle abonde en sel âcre et en huile aromatique, d'une saveur piquante comme le poivre; elle est recommandée dans les maladies qui procédent d'humeur froide.

GANS NOTRE-DAME ou ANCHOLIE, plante odorante. Ses feuilles sont de moyenne grandeur; elles tiennent entre celles de la violette et du bouillon-blanc, auxquelles elles ressemblent encore mieux par leur villosité. Sa tige est anguleuse, de la hauteur de deux pieds, de laquelle partent plusieurs rameaux; sa fleur est rouge, tirant sur le blanc, elle est odorante; ses racines ressemblent à celles de l'ellébore noir; son odeur approche de celle de la cannelle; elle se plaît dans les lieux humides et marécageux. Un gros de racine en poudre dans un verre de vin appaise la colique néphrétique; la teinture

des fleurs tirée par l'esprit de vin, est excellente pour nettoyer la bouche et raffermir les gencives; toute la plante est apéritive.

GENIEVRE. *Voyez* Tom. I. Part. II. Art. XII. pag. 173.

GINGEMBRE, épice, C'est une racine qu'on nous apporte des Indes et du nouveau monde. Il faut la choisir blanche, grosse, nouvelle, et prendre garde qu'elle ne soit vermoulue; elle est piquante comme le poivre, mais moins caustique.

GIROFLE, épice. *Voyez* Tom. II. Part. III. pag. 10.

GIROFLIER, jaune ou violet. Cette plante si connue dans les jardins, dont elle fait un des ornemens dans la saison, et si estimable par la bonne odeur de sa fleur, est hystérique et céphalique; on peut tirer un très-bon parti de son parfum.

GOMME. Suc visqueux et odorant qui découle de certains arbres. Il y a un très-grand nombre d'espèces de Gomme; nous ne parlerons ici que de celles qui sont aromatiques.

1.° Gomme animée. Elle ressemble, au premier coup d'œil, à l'ambre jaune. On en trouve de deux sortes dans les bouti-

ques, celle qui vient d'Orient et qui est fort rare, et celle qui vient de l'Amérique, beaucoup plus commune. Plusieurs la confondent avec la Gomme Elemi, il n'y a pas grand mal à cette erreur ; ces deux gommes ont les mêmes propriétés ; ainsi on peut les substituer l'une à l'autre.

2.° Gomme Elemi. Il y a encore bien du choix dans cette espèce de Gomme. Celle que l'on vend communément chez les Droguistes, et qui ressemble à la poix de Bourgogne, n'est qu'une espèce de galipot de nulle valeur. La vraie Gomme Elemi nous est apportée d'Ethiopie en gros morceaux longs, enveloppés de feuilles ; elle est blanche, tirant un peu sur le verd, plutôt molle que dure, d'une odeur agréable. Au défaut de la Gomme Elemi qui nous vient d'Ethiopie, on peut faire usage de celle qui nous est apportée de la nouvelle Espagne ; elle est au moins aussi bonne, et elles se ressemblent beaucoup.

3.° Gomme Copale. Résine dure, jaune, et dont l'odeur approche de celle de l'encens.

4.° Gomme Tacamacha. Elle est odorante, rougeâtre, entremêlée de veines blanches. Elle découle d'un arbre qui ressemble

semble assez au peuplier ; il croît dans les Indes occidentales et à Madagascar.

H

HYSSOPE. Plante aromatique commune dans les jardins. On en tire une huile essentielle fort odorante. Toute la plante est céphalique.

I

JASMIN. Arbrisseau rampant, dont la fleur est aussi connue que son odeur suave, et fort aromatique. C'est une des productions du règne végétal que l'on peut employer avec plus de succès, mais il faut pour cela un peu d'expérience, et sur-tout connoître la propriété particulière de l'esprit recteur dans ce genre de fleur, qui est si volatil, qu'on ne peut l'obtenir par la voie ordinaire de la distillation, il faut nécessairement avoir recours à d'autres moyens. *Voyez* ce que nous avons dit dans plusieurs endroits de cet Ouvrage.

IMPÉRATOIRE ou BENJOIN FRANÇOIS, espèce d'Angélique. Elle pousse une tige hau-

te de trois quelquefois quatre pieds, ses feuilles ressemblent à celles du panais sauvage, sa graine est odorante; mais l'odeur de sa racine est supérieure, aussi ne faut-il employer que celle-là. Elle est spécifique pour expulser les vents de l'estomac et pour prévenir la colique. On peut voir dans les bons Auteurs ses autres propriétés, elles sont en grand nombre.

IRIS. On en distingue de deux espèces; l'Iris du pays, autrement appelé Glayeul, et l'Iris de Florence. Cette dernière est sans comparaison meilleure que l'autre; on n'emploie que sa racine, encore suppose-t-elle du choix. Pour être comme il faut, elle doit être compacte, difficile à rompre, plutôt petite que grosse, mais sur-tout fort odorante.

L

LADANUM, suc gommeux. Le véritable a le parfum exquis. Il vient du celèbre mont Ida, dans l'île de Candie. Ce sont les Caloïers, Moines Grecs, qui emploient des soins et des peines infinies pour le ramasser où il se trouve, c'est-à-dire, sur

les feuilles d'un arbre appelé *Cistus-Ledon*. On le conserve de trois façons. On met en forme de gâteaux la partie la plus dure et la plus compacte ; on réserve dans des fioles la partie liquide; enfin, la partie moyenne, qui est en consistance de syrop fort épais, est conservée dans les feuilles de l'arbre. Le Ladanum en pain, pour être censé bon, doit être noirâtre, résineux, d'une odeur suave quand on le brûle, friable et facile à amollir sous les doigts. Il est astringent.

LAQUE. Gomme qui distille de certains arbres grands comme des noyers ; ils sont fort communs à Bengale et dans quelques autres lieux des Indes Orientales. Son odeur est très-aromatique quand on la brûle; il suffit même pour cela de la piler ou de la dissoudre dans un peu d'esprit de vin, à qui elle communique aussi-tôt tout son parfum.

LAURIER. Arbre aromatique dans toutes ses parties; le bois, la feuille, les baies tout est odorant. On peut exprimer des baies de Laurier une huile excellente pour les maladies des nerfs, la paralysie, les convulsions, la colique, les foiblesses d'estomac.

LENTISQUE. *Voyez* Mastic.

LEVECHE. Ache de montagne. Elle porte sa tige haute, tendre cannelée, ses feuilles sont larges tirant sur le rouge ; elle est toute chargée de graine longue, forte, noirâtre et aromatique; sa racine est grêle, blanche, odorante; elle embaume la respiration après avoir été mangée.

LIMON. *Voyez* Citron.

LIQUIDAMBAR. Huile ou résine d'une odeur très-aromatique; elle distille d'un fort bel arbre, appelé par les Indiens *Ococol.* La résine dont nous parlons est de deux sortes; la liquide, improprement appelée huile, et la sèche qui est une vraie résine. La première coule naturellement de l'arbre et c'est la meilleure. L'autre se tire par expression, aprés quoi on la fait sécher. Il s'en faut de beaucoup que celle-ci égale la première : on ne s'en sert communément que pour parfumer.

LOTIER. C'est le faux baume du Pérou, nommé ainsi parce que l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles de cette plante devient très-bonne pour les plaies.

LYS. Plante anodine. Elle s'élève facilement dans les jardins; sa fleur est blanche, odo-

rante. L'eau qu'on en tire par la voie de la distillation appaise les maux de gorge, et convient à tous les genres d'inflammations intérieures. On la donne à la dose d'un verre souvent réitéré, surtout dans la pleurésie, dans la néphrétique et dans les ardeurs d'urine.

M

MACERON. *Voyez* Smyrnium.

MACIS. Nous en avons parlé amplement. *Voyez* Tom. II. Part. III. pag. 14.

MARRUBE. Plante médiocrement aromatique; c'est du blanc dont nous entendons parler, le noir n'est presque point en usage. Le marrube blanc croît à la hauteur d'un pied, il pousse plusieurs tiges d'une même racine commençant à fleur de terre; ses feuilles sont presque rondes, rudes, verdâtres, et couvertes d'un duvet blanc; ses fleurs sont petites, blanches, placées d'espace en espace, mais plus serrées vers les sommités. Les fleurs et les feuilles du Marrube sont d'un grand usage en Pharmacie.

MALABATHRUM ou FOLIUM INDUM.

C'est la feuille d'une plante qui croît dans les Indes, comme son nom l'exprime assez. Cette feuille tient tout à la fois du citronnier et de celle du laurier royal, un peu moins verte que celle de ce dernier arbuste, ayant trois côtés en long. Le Malabathrum est médiocrement odorant ; il sent un peu le clou de girofle. Il passe pour être diurétique et stomacal.

MARUM. Petite plante ligneuse et très-aromatique ; ses feuilles sont d'un verd pâle, pointues, ressemblant assez au fer d'une pique ; elles sont placées en opposition les unes vis-à-vis des autres. On préfère le Marum à la marjolaine, et on a raison ; il donne beaucoup plus d'huile essentielle par la distillation que celui-ci ; et non-seulement il est céphalique, mais encore il est sudorifique, cordial et stomachique.

MARJOLAINE. Plante très-aromatique, ligneuse ; et quoique fort-petite, elle ne ressemble pas mal à un arbre parfaitement bien taillé ; elle a son tronc, ses branches, ses rameaux ; sa feuille ressemble assez à celle de l'origan. Il y a deux espèces de Marjolaine, la grande et la petite ; on préfère celle-ci à la grande, parce qu'elle a

plus d'odeur et de vertu ; elle est céphalique, névrétique et carminative.

MASTIC. Gomme-résine aromatique qui découle du lentisque, arbre très-commun en Egypte et dans l'île de Chio. On trouve des lentisques en France, surtout du côté de Toulon ; mais il donne rarement du Mastic, ou s'il en donne, c'est en très-petite-quantité ; l'odeur de cette gomme-résine est fort agréable, et les vertus ne sont pas médiocres : pour l'avoir bonne il faut la choisir en petits grains, d'un blanc citronné, pure et bien transparente.

MELISSE. Plante aromatique, d'une odeur pénétrante, forte, et qui a beaucoup de rapport à l'odeur du citron. *Voyez ce que nous en avons dit Tom. II. Part. IV. Art. IX. pag. 160.*

MEUM. Racine aromatique d'une plante ombellifère, assez semblable à l'aneth ; delà vient qu'on l'appele *Anetum tortuosum*. Le haut des racines est entouré de longs filamens en forme de barbe ; ces racines sont longues et pénètrent assez avant dans la terre. Elles sont divisées pour l'ordinaire en trois ou quatre branches ; elles sont brunes en dehors et blanches en dedans, d'une saveur acre et piquante, mais

d'une odeur pénétrante et aromatique. Cette plante est fort commune dans les Alpes où les paysans s'en servent avec succès pour tempérer les ardeurs de la fièvre.

MYRRHE. Gomme-résine odorante, qui découle d'un grand arbre très-commun en Arabie et en Ethiopie, mais surtout dans le pays des *Troglodites*, peuples d'Afrique à qui nous sommes redevables de la meilleure Myrrhe. La liquide est préférable à la sèche, mais aussi elle est extrêmement rare. La sèche plus commune pour être bonne doit être verdâtre, tirant sur le rouge, grasse, odorante, transparente; celle qui est fort pesante et couleur de poix, ne vaut rien.

MYRTE. Petit arbrisseau dont les feuilles, les fleurs, les bayes et les bois sont aromatiques, mais sur-tout la fleur, elle est blanche, et quand on peut en avoir une certaine quantité, on en tire par la distillation une eau admirable. Le Myrte est de deux espèces; le grand est assez commun dans les provinces méridionales de la France; ailleurs il est plus rare. On cultive le petit par préférence, sans doute, à cause de la forme agréable dont il est susceptible.

O

ORCANETTE. Espèce de Buglosse qui croît en Provence et en Languedoc. L'intérieur de la racine de cette plante est ligneux et n'est bon à rien; il n'y a que l'écorce extérieure, fort résineuse, qui a la propriété de colorer les huiles en beau rouge. Pour y parvenir, on fait chauffer les huiles que l'on a dessein de colorer dans une bassine; il ne faut les chauffer que médiocrement : sur chaque livre on emploie environ une demi-once de l'écorce extérieure de racine d'Orcanette. Sur le champ l'huile se charge d'une très-belle teinture rouge. On peut teindre également avec l'Orcanette toutes sortes de liqueurs, et voilà pourquoi nous l'avons placée ici, quoiqu'elle ne soit pas du genre des substances aromatiques.

ORANGE. Nous en avons souvent parlé. Il me reste encore deux mots à dire au sujet de la fleur de cet arbre. L'usage est que dans l'emploi qu'on en fait, on ne prend que la feuille ou pétale, et qu'on rejete les étamines, le pédicule et le pis-

tille. J'ai observé qu'à la vérité les étamines et le pédicule n'étoient point d'un parfum bien délicat; mais en même-tems j'ai observé que le pistile, et surtout le stygma, c'est-à-dire le petit bouton qui est au haut d'une petite tige, et qui ne représente pas mal une épingle, est peut-être ce qu'il y a de plus aromatique dans la fleur. Cette espèce d'épingle est communément chargée d'une espèce de résine qui s'attache aux doigts quand on la touche. Ce n'est point autre chose que de l'huile essentielle, toute pure, très aromatique et d'une odeur admirable. Je conseille donc de joindre toujours cette partie à la feuille de la fleur après avoir rejeté les étamines et le reste.

ORVALE. Plante odorante fort commune. Sa feuille et surtout sa fleur infusée dans le vin ou la bière, leur donne un goût muscat fort agréable; mais alors il faut user sobrement de la liqueur, parce qu'elle porte plus promptement à la tête. En employant la fleur de cette plante avec discrétion, elle peut produire un très-bon effet dans de certaines compositions.

P

PONCIRE. Espèce de citron, mais dont le parfum n'est pas fort considérable. Ce fruit est extrêmement gros; il peut trouver sa place dans des combinaisons nouvelles que l'on projetera précisément, parce que son parfum n'est pas fort vif.

POIRES, POMMES, PECHES, PRUNES, etc. etc. Tous ces fruits sont fort connus, et comme il y en a de plusieurs espèces différentes, il faut toujours préférer celles qui ont le plus de parfum. *Voyez* ce que nous avons dit au sujet de plusieurs de ces fruits. Tom. II. Part. III. Art. XVI. pag. 70.

POIVRE. Epice peu ou point aromatique; mais à cause de sa saveur très-piquante, on pourroit le faire entrer dans quelques compositions qui se trouveroient être trop fades. Il y a plusieurs sortes de Poivre qui toutes ont à-peu-près les mêmes propriétés.

POIVRE DE LA JAMAÏQUE. Petite graine très-odorante, qui sent tout-à-la-fois, à ce que l'on s'imagine, la muscade, la canelle et le girofle : on dit que les An-

glois en ſont un grand usage. Il n'y a pas un siècle qu'elle eſt connue en France. C'est mal-à-propos qu'on l'appele graine de Giroſle; c'est plutôt la graine du bois d'inde appelé Amomi par les Hollandais.

PU ou Phu. Grande Valérienne. Plante dont la racine est fort odorante. On la cultive aisément dans tous les jardins. Ses feuilles sont découpées comme celles de la Scabineuse, mais elles sont plus douces et plus lisses. Sa tige est rougeâtre, creuse, tendre; elle s'élève jusqu'à la hauteur de deux pieds. Ses fleurs tiennent du blanc et du rouge; les racines qui seules peuvent nous servir, sont blanches, de la grosseur d'un bon doigt, et se terminent en plusieurs filamens. Comme l'odeur de cette racine est un peu singulière, qu'elle déplaît même à bien des gens, il faut savoir la combiner avec d'autres odeurs pour faire valoir son mérite.

R

ROSE. *Voyez* Tom. II. Part. IV. Art. II. pag. 134.

ROUCOU. Plante avec laquelle on fait une pâte qui sent ſortement la violette ou l'iris

de Florence; on nous l'apporte de l'île de Cayenne où on la prépare le mieux. On écrase la graine rouge qui se trouve dans le fruit de la plante ; on jete cette graine écrasée dans de l'eau chaude, que l'on remue jusqu'à ce qu'elle se soit chargée de toute la teinture qu'elle peut prendre; on la laisse reposer jusqu'à ce qu'elle ait fait son dépôt; on verse l'eau par inclinaison, et on prend ce dépôt pour en former des petits pains qui servent aux teintures. Ces pains sont assez semblables à ceux que l'on prépare en Europe avec la graine du Tourne-sol. Le Roucou pourroit fort bien servir pour teindre certaines liqueurs en rouge.

S

SAFFRAN. Plante bulbeuse, qui porte au commencement de l'automne une fleur couleur gris-de-lin, dont les étamines sont couleur de flamme. Le bon Saffran doit être pliant, difficile à broyer, quelquefois entremêlé de filets blancs ; celui qui est rouge brun et d'une odeur médiocre, ne vaut rien. *Voyez* Tom. I. et II. dans différens endroits.

SANTAL, bois odorant. L'arbre qui le fournit croît dans les Indes; il est de la grandeur de nos Noyers, ses feuilles sont extrêmement vertes, et ressemblent à celles du Lentisque. Il y a trois sortes de bois de Santal, et leur différence se remarque à leur couleur particuliere. Il y en a de blanc, de rouge et de citrin; ce dernier est sans contredit le meilleur, parce que son odeur est sensiblement plus douce et plus agréable que celle des deux autres; le bois de Santal est cordial et rafraîchissant.

SARIETTE. Petite plante fort aromatique, et qui ne ressemble pas mal au Thym. On en distingue de deux sortes, la Sariette domestique et la sauvage, toutes deux odorantes et toutes deux fort bonnes, parce qu'elles sont très-communes.

SASSAFRAS, bois odorant produit par un fort grand arbre, dont les feuilles ressemblent à celles du figuier; il est commun dans la Floride, assez rare en Europe, par conséquent cher; c'est pour cela que l'on a coutume de le contrefaire. Le vrai Sassafras doit être solide, jaune; son écorce couleur de cendre et très-déliée; son odeur approche assez de celle du Fe-

nouil, ainsi que sa saveur qui doit être âcre et aromatique.

SAUGE. Plante aromatique; on en distingue de plusieurs sortes, toutes fort communes et fort connues, ainsi que leurs propriétés qui sont à-peu-près les mêmes. Je conseillerois cependant de préférer toujours la petite espèce à la grande. Les Chinois estiment beaucoup la Sauge; ils donnent six à sept fois plus de Thé dans l'échange qu'ils en font avec les Hollandois.

SCHŒNANTE. Jonc aromatique, ou plutôt c'est une espèce de Chiendent qui vient en abondance dans l'Arabie aux environs du Mont-Liban. Autrefois il étoit assez rare en Europe, et alors on n'en employoit que la tige. Mais depuis qu'il est devenu très-commun, on n'en emploie que la fleur. Il faut la choisir nouvelle en forme d'épi comme la Lavande, de couleur rousse, de saveur piquante, et surtout d'une odeur douce et trés-aromatique.

SERPOLET. Plante aromatique fort connue. Le Serpolet que l'on cultive dans les jardins est plus grand, plus odorant, plus succulent que le sauvage qui croît en abondance presque partout.

SMIRNIUM, ou MACERON, autrement

GROS PERSIL DE MACÉDOINE. Plante dont toutes les parties sont odorantes ; elle est fort ressemblante à l'Ache, aussi leurs propriétés ne sont-elles pas trop différentes, elles sont toutes deux carminatives.

SPICA-NARDI, ou NARD-INDIQUE. Plante aromatique qui croît dans les Indes. Sa racine est petite, menue, fort odorante, partagée en plusieurs brins qui ont la figure d'épi ; c'est la seule partie de toute la plante que l'on emploie. Le véritable Spic-Nard doit avoir des épis longs, de couleur jaunâtre, tirant sur le pourpre ; les poils de l'épi doivent être larges et odorans, la saveur un peu amère. Comme le Spic-Naod est extrêmement rare, on lui substitue le Nord-Celtique, petite plante qui croît en plusieurs endroits des Alpes, du Tyrol et de la Carinthie ; elle ne ressemble point du tout au Nard-Indique pour la forme, mais le parfum de sa racine a beaucoup de rapport avec celui des Indes.

STŒCHAS. Plante dont les fleurs en épics sont fort aromatiques ; elle n'est point rare, parce qu'elle vient sans culture sur les Collines ardes de la France méridionale. Elle croît aussi, sans beaucoup de peine,

peine, dans tous les jardins. On peut en tirer une huile essentielle qui ne le cede en rien à celle de Lavande, et qui peut servir aux mêmes usages.

STYRAX, ou STORAX. Gomme-résine qui distille d'un arbre qui porte le même nom. Il y a trois sortes de Storax : le calamite, le rouge et le liquide ; ces deux derniers sont assez peu odorans, et je ne conseille à personne d'en faire usage ; il n'en est pas de même du Storax calamite, ainsi nommé, parce qu'on l'apportoit autrefois dans des cannes ou roseaux. Pour l'avoir bon, il faut le choisir en larmes blanches en dedans, et un peu rousses en dehors ; d'une odeur agréable et pénétrante. Cette gomme est céphalique.

SUREAU. Arbre fort connu : ses fleurs sont odorantes ; le fruit pourroit servir aux teintures, en fixant sa couleur qui est sujette à changer en vieillissant.

T

THYM. Petite plante ligneuse : tige, feuilles, fleurs, branches, tout est aromatique. On en tire d'excellente huile essen-

tielle d'un usage très-recommandable, entre autre elle est souveraine pour guérir le mal de dents, il suffit d'en appliquer un peu avec du coton sur la dent gâtée ou cariée, le soulagement est prompt, et si l'on en continue l'usage pendant quelque tems, la carie se détruit insensiblement.

THYMIAMA. Ecorce d'arbre qu'on nous apporte des grandes Indes. On dit que c'est le *Thus Judæorum.*

TUBÉRÉUSE. Qui auroit abondamment de cette fleur, pourroit se flatter d'être en état de faire des compositions exquises tant en liqueur qu'en eau de senteur, mais comme cette fleur ne vient bien que sur couche, qu'elle est assez difficile à élever, on en trouve rarement en assez grande quantité pour faire les essais convenables; son esprit recteur est si subtil, que je doute que l'on puisse le recueillir autrement qu'au moyen des huiles grasses.

V

VANILLE. C'est la gousse d'une plante assez semblable à nos haricots. Elle croît dans le Pérou; les naturels du pays la

nomment *Tilxochilte*, et la gousse *Mécaxochilte.* On trouve à Paris une autre sorte de Vanille plus longue que celle du Pérou, mais elle n'est ni si odorante ni si bonne, aussi est-elle bien moins chère; elle nous est apportée des îles de l'Amérique.

VIOLETTE. L'odeur de cette fleur plaît universellement, c'est dommage qu'il soit si difficile de pouvoir en tirer parti, au moins pour les liqueurs à boire. Elle a cela de commun avec la fleur de jasmin et quelques autres encore très-odorantes, mais dont l'esprit recteur est si fugace qu'on ne sauroit le fixer autrement qu'au moyen des huiles grasses, comme nous l'avons enseigné dans l'Art. XXVI. Tom. II. Part. IV. pag. 214.

X

XYLO-ALOES. *Voyez* Bois odorans.
XYLO-BALSAMUM. *Ibid.*

Y

YEBLE. Plante qui ressemble extrêmement au sureau, excepté quelle est beau-

coup plus petite. Leurs feuilles, fleurs, fruits, propriétés, vertus, sont à-peu-près les mêmes.

Z

ZEDOAIRE. Racine qu'on nous apporte de l'île de Ceylan ; elle a quelque rapport avec le gingembre, et peut servir dans les mêmes cas, elle est longue, pleine d'un suc âcre, volatil et huileux. On en trouve une autre presque ronde, appelée *Zerumbeth*. Je serois fort tenté de croire que c'est le haut de la même racine coupée transversalement.

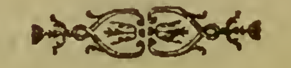
Il y a beaucoup de plantes, de racines, de gommes, de fleurs dont nous n'avons point parlé dans ce petit Dictionnaire, par la raison qu'elles n'ont point une odeur aromatique bien décidée, quoiqu'absolument parlant, elles soient assez odorantes pour faire un bon effet dans de certaines compositions : telles sont, par exemple, les feuilles de noyer, de pêcher, et surtout de cerisier. Qui croiroit que la feuille de ce dernier arbre dût produire l'effet admirable que l'on distingue dans le marasquin ?

Comme ce petit Dictionnaire est principalement destiné à l'usage des personnes que nous supposons n'être pas fort versées dans l'histoire naturelle, et peut-être dans quelques autres sciences, nous avons écarté tous les termes trop recherchés, toutes les expressions scientifiques, pour nous en tenir aux termes vulgaires, moins exacts à la vérité, mais plus intelligibles pour le commun des Lecteurs.

Pour faire un bon usage des plantes, racines, bois, écorces, gommes, etc. aromatiques dont nous venons de parler dans ce catalogue, il seroit à souhaiter que chaque Artiste pût s'en former une petite collection. Il s'instruiroit plus par la seule inspection de ces drogues et de ces simples que par les descriptions les mieux faites, toujours insuffisantes dans la pratique, et de-là vient que j'ai passé assez légèrement sur chaque article de ce petit Dictionnaire.

Je n'ai point eu dessein d'approfondir la matière, je n'ai voulu que l'effleurer, et tout au plus qu'indiquer, par une notice succinte, les substances qui pouvoient faire partie de l'objet qui nous occupe. C'est en travaillant avec intelligence et avec un esprit observateur que l'Artiste

apprendra à connoître leur nature ainsi que l'accord qui pourra régner entr'eux, pour se mettre en état par ce moyen de tenter des combinaisons nouvelles et savantes. Il n'y a que l'expérience, et encore l'expérience souvent répétée, qui puisse donner ce talent.



VOCABULAIRE,

OU

EXPLICATIONS des mots et des termes qui ne sont point d'un usage familier.

ACOUSTIQUE. Se dit du nerf qui va s'insérer dans l'oreille. On donne un sens plus étendu à ce terme en l'appliquant à tout ce qui a rapport au son et à l'ouie.

ACIDE. Une des sept saveurs primitives. *Voyez* Sel.

AFFINITE. On entend par ce mot une des premières loix de la nature, en vertu de laquelle les corps tendent à s'unir les uns aux autres, plus ou moins facilement.

ALEXITERE. Ce mot se dit des remèdes propres à être employés dans les maladies contagieuses.

ALKALI. *Voyez* Sel.

ALKOOL. Mot arabe, comme le précédent, qui signifie réduction en particules insensibles.

ALKOOLISÉ, se dit de l'esprit de vin rendu si subtil par plusieurs distillations qu'il ne sauroit l'être davantage.

AMYGDALES. Terme d'Anatomie par lequel on désigne deux petites glandes qui ont la figure d'amandes. Elles sont placées dans l'arrière-bouche sous les demi-arcades latérales de la cloison du palais, l'une à droite, l'autre à gauche de la base de la langue.

ANALYSE. Examen détaillé d'une chose que l'on ne connoissoit qu'en gros; cet examen se fait en considérant la chose dont il est question partie par partie, pour en connoître la nature avec plus de précision.

ANALOGIE. Rapport, convenance entre deux ou plusieurs choses.

ANASTOMOSE. Ouverture de deux vaisseaux, dont elle rend la communication réciproque.

ANODIN. Terme de médecine qu'on applique aux remèdes propres à calmer les douleurs aigues.

APPAREIL, se dit d'un arrangement de vaisseaux adaptés les uns aux autres, et placés convenablement pour produire quelque effet chymique.

APERITIF, se dit des remèdes propres à

lever les obstructions, en expulsant les matières qui les occasionnent, par les voies excrétoires.

ASSOUPISSANT. On appele de ce nom les remèdes propres à provoquer le sommeil. *Voyez* Narcotique.

ASTRINGENT. On entend par ce mot les remèdes convenables pour arrêter le sang et les évacuations excessives; c'est ce qu'ils font en resserrant le calibre des vaisseaux.

ATMOSPHERE. C'est la partie inférieure de l'air la plus pesante, parce qu'elle est la plus chargée de vapeurs. Elle environne le globe; c'est dans ce sens que les Physiciens disent que chaque corps a son Atmosphère, parce que chaque corps est environné d'un tourbillon de matière insensible.

ATONIE. Privation du mouvement tonique. *Voyez* Tonique.

ATRABILAIRE, se dit d'un tempérament où la mélancolie, ou une bile épaisse domine à l'excès.

BAIN. Corps intermédiaire que l'on emploie pour tempérer la trop grande action du feu. Voyez dans le corps de l'Ouvrage les différentes sortes de Bains que l'on peut employer.

BAIE, du mot latin BACCA, terme de

Botanique pour signifier un fruit charnu, ferme, et qui renferme des noyaux ou pepins.

BÉCHIQUE, se dit des remèdes propres à appaiser la toux, en procurant l'évacuation des matières pitueuses, épaisses et visqueuses.

BULBEUX. Terme de Botanique dont on se sert pour désigner une racine communément ronde ou oblongue, composée de plusieurs peaux rangées les unes sur les autres comme on le voit dans l'oignon.

CACOCHIME. Se dit d'un tempérament où les humeurs sont très-viciées, les solides et les fluides également altérés. Ce mot se dit aussi dans un sens figuré des gens qui ont l'esprit quinteux, fantasque, bourru.

CANAL THORACHIQUE. Conduit très-mince et transparent, qui part du réservoir de Péquet, monte le long de l'épine du dos, derrière la veine souclavière, où il se termine dans les uns par une ampoule, et dans les autres par plusieurs branches réunies, et s'ouvre une entrée dans cette même veine vers sa partie postérieure. Ce Canal est destiné à porter le chyle dans le cœur.

CAPUT MORTUUM. Expression Chymique pour signifier ce qui reste après la séparation que l'on a faite des principes qui entrent dans la composition d'un mixte; c'est, à proprement parler, la Terre élémentaire.

CARMINATIF. On appele ainsi les remèdes propres à dissoudre les matières visqueuses dans lesquelles les particules d'air se trouvent embarrassées.

CAUSTIQUE, se dit de tout ce qui est corrosif, et produit à-peu-près les mêmes effets que le feu.

CÉPHALIQUE, Remèdes propres aux maladies du cerveau. Ce terme s'applique aussi à tout ce qui a quelque rapport avec la tête.

COHOBER. Terme de Chymie qui signifie quil faut recommencer la distillation, en reversant la liqueur déjà distillée dans la cucurbite, sans la vuider, pour en extraire tout ce qu'il y a de plus spiritueux.

CONCENTRATION. On appele ainsi l'opération par laquelle on rapproche les parties intégrantes d'un mixte, en enlevant et et en expulsant les substances interposées entre ses pores, et qui leur sont absolument étrangères; l'esprit de vin, le vinai-

gre, les acides vitrioliques et nitreux, dépouillés de leur flegme surabondant, sont dans un état de Concentration.

CORDIAL, se dit des substances qui ont la vertu de rétablir le ton d'un cœur malade, et de le fortifier dans sa foiblesse.

CRÉPITATION. Terme de Physique pour signifier le bruit que forme un air renfermé et comprimé, lorsqu'il se débande et qu'il s'échappe avec violence.

CRETACÉ. Substance qui contient de la craie, ou qui a quelque rapport avec cette sorte de terre.

CRISTALLISATION. Opération par laquelle les parties intégrantes d'un corps, séparées les unes des autres par l'interposition d'un fluide, sont déterminées à se rejoindre et à former des masses solides d'une figure régulière et constante.

DÉCANTER. C'est tirer une liqueur claire qui s'est séparée et qui nage au-dessus d'un dépôt ou marc; cette opération se fait en penchant le vase, et versant doucement la liqueur la plus claire dans un autre vase.

DÉPHLEGMER. Séparer chymiquement le Phlegme d'avec les autres principes.

DIGESTION. Opération Chymique qui consiste à exposer une substance quelcon-

que ; un corps, un mixte, à une chaleur modérée dans des vaisseaux convenables et pendant un certain tems, pour faciliter leur décomposition. La macération est une espèce de Digestion, elle en diffère cependant en ce qu'elle n'exige pas la chaleur du feu.

DIURÉTIQUE. Remèdes qui provoquent l'évacuation de l'urine.

EFFERVESCENCE. Mouvement intestin excité par l'action de deux corps de nature contraire lorsqu'il se dissolvent réciproquement. On a confondu pendant long-tems l'Effervescence avec la fermentation ; aujourd'hui le nom de Fermentation est restreint au mouvement qui s'excite naturellement dans les matières végétales et animales, et dont il résulte de nouvelles combinaisons entre leurs principes. *Voyez* Fermentation.

ÉMETIQUE. On appèle de ce nom tout ce qui peut provoquer le vomissement.

EMPYREUME. Goût de feu fort désagréable qui provient de la combustion de l'huile grasse tout du long des parois des vaisseaux, ce qui ne manque jamais d'arriver pendant le cours de l'opération lorsqu'on pousse le feu avec trop de violence.

ÉTAMINE. On appèle ainsi les petits filamens placés au milieu du calice des fleurs, et qui ont leur sommet chargé d'une poussière très-fine. C'est la partie mâle de la plante.

FECES et FECULE, sédiment qui se forme lorsqu'on analyse les plantes, c'est une espèce de marc qui se trouve au fond du vaisseau.

FERMENTATION. Nous en avons parlé suffisamment dans le corps même de l'Ouvrage que l'on peut consulter. Nous n'en disons ici deux mots que pour avertir qu'il ne faut pas confondre la Fermentation avec l'Effervescence; celle-ci n'a lieu qu'entre les mixtes du règne minéral, et l'autre entre les mixtes des deux autres règnes.

FIBRES. Mot tiré du latin qui signifie les petits filamens dont les chairs et les membranes sont tissues; ces parties du corps, susceptibles de mouvement, ont des Fibres nerveuses qui s'appelent *Fibres motrices*; celles-ci ont du sentiment, parce qu'elles tirent leur origine du nerf. Celles qui la tirent du ligament, sont insensibles.

FILTRE. Tissu serré qui retient ce qu'il y a de plus épais dans un liquide, et laisse

échapper ce qu'il y a de plus fluide. Au moyen de quoi, tout ce qui passe par le filtre devient pour l'ordinaire très-limpide.

FLATUEUX. On nomme ainsi tout ce qui renferme en soi une grande quantité d'air.

FULMINATION. Bruit violent qui éclate avec force, quelquefois avec flamme ou fumée, occasionné par l'éruption d'un air ou d'un feu très-comprimé.

GALÉNIQUE. Préparations de Pharmacie dans lesquelles on se contente de mêler des drogues simples, sans s'embarrasser d'examiner leur nature pour en reconnoître plus généralement les propriétés.

GASTRIQUES. (Sucs) Humeur limpide, analogue à la salive, mais un peu plus pénétrante, filtrée dans l'estomac par la digestion des alimens. Ce mot se dit aussi des parties qui appartiennent à l'estomac, soit artère ou veine, humeurs, ou nerfs.

GÉLATINEUSE. (Substance) Matière singulière qui contient les premiers rudimens de l'organisation ; c'est elle qui constitue presqu'en entier le corps des animaux ; c'est elle qui les nourrit, qui les répare et qui les reproduit.

HUMIDE RADICAL. Les Alchymistes

ont employé les premiers ce mot pour signifier le Mercure Philosophique séparé de tout ce qui lui est étranger. Depuis on s'est servi du même mot pour désigner ce que l'on a cru le principe de vie, mais bien mal-à-propos.

HYDROMETRE, petit instrument propre à mesurer la pesanteur des fluides: on l'appele aussi Pese-liqueur. Voyez-en la description dans le corps de l'Ouvrage. On le nomme encore, et même plus exactement, *Aréomètre.*

HYSTÉRIQUE. On donne cette épithète aux médicamens que l'on juge convenables aux écoulemens périodiques. On l'applique aussi à tout ce qui a rapport à la matrice.

LABIÉE. Mot usité en Botanique pour désigner le caractère d'une classe particulière de plante dont la fleur a le calice en forme de lèvres.

LACTÉES. Ce sont des petits vaisseaux blancs transparens, formés par une membrane fine et délicate, et qui sont destinés à recevoir le chyle des intestins pour le charrier ensuite dans les glandes conglobées du mesentère, et de-là au réservoir de Pecquet. *Voyez* Réservoir, etc.

LILIACÉE. Autre caractère de fleurs qui ont le calice figuré comme le lys.

INTERMEDE. Substance moyenne que l'on choisit pour séparer un corps intimement uni à un autre. Cette opération réussit par une suite de la loi d'affinité. La substance que l'on choisit pour intermède, s'attache immanquablement à l'une des deux substances réunies que l'on veut séparer, et oblige l'autre à s'en séparer.

LAPIDIFIQUE. Suc dont l'existence n'est pas bien démontrée; c'est à lui que quelques Naturalistes rapportent l'origine des pierres. C'est comme un germe qui dévore et assimile à sa substance ce qu'il rencontre d'analogue à lui.

LYMPHE, terme d'Anatomie. Il se prend pour tout ce qui est purement aqueux dans le corps animal.

MACÉRATION. *Voyez* Digestion.

MAMELONS nerveux. Extrémités des nerfs épanouis en forme de tête de champignon. C'est par leur moyen que commencent toutes les sensations; on les appele Houppes nerveuses quand il s'agit du tact, Papilles nerveuses quand il s'agit du goût, Glandes nerveuses quand il s'agit de l'odorat, etc.

MESENTERE. Toile membraneuse située au centre du canal intestal, à laquelle les instestins grêles sont attachés. On y remarque deux membranes, des vaisseaux sanguins, lymphatiques et lactés, des glandes et des nerfs.

MIXTE. Terme que nous avons souvent employé pour désigner un composé quelconque. Ce terme paroît emprunté de l'école de Stahl, où l'on se sert du mot Mixtion pour désigner l'union des premiers principes dans les composés les plus simples.

MUCUS. Sérosité qui tombe du cerveau dans l'estomac. On croit que c'est un des sucs gastriques.

MUCILAGE, paroît dérivé du mot précédent. On entend par là une substance blanche transparente qui n'a point ou très-peu de saveur et d'odeur, dont la consistance est épaisse, filante, tenace et collante lorsqu'elle est unie à une certaine quantité d'eau surabondante qui se dissout entièrement par l'eau, et ne donne aucun indice, ni d'acide, ni d'alkali libres.

NARCOTIQUE. On appele ainsi toutes les substances capables de rallentir le mouvement des esprits animaux; par cette

raison tous les Narcotiques sont assoupissans.

NÉPHRÉTIQUE. Maladie causée par quelque pierre ou gravier qui se trouve dans les reins. La colique dite Néphrétique en est la suite. On donne aussi ce nom aux médicamens propres à calmer cette douleur.

NERF. Partie du corps animal qui représente un cordon blanc, rond, quelquefois plat, fibreux ou membraneux, et qui tire son origine tantôt médiatement, tantôt immédiatement du cerveau. Les Nerfs dans leur origine, ressemblent assez bien à des faisceaux symmétriquement arrangés par paires, et comme autant de troncs séparés qui se divisent ensuite en braches, en rameaux, en filamens.

NEVRITIQUE. Remède que l'on emploie quand le genre nerveux est attaqué.

ŒSOPHAGE. Conduit par où les alimens sortant de la bouche, passent pour se rendre dans l'estomac.

PARENCHYME. Substance vasculeuse qui forme la base de quelque viscère. Ce mot a passé dans la Botanique où il signifie à-peu-près la même chose.

PARTIES CONSTITUANTES. On

entend par cette qualification les parties d'un mixte formées immédiatement des premiers élémens de la nature. Ces parties sont tellement essentielles à l'existence du corps qu'elles constituent, que si on parvient à lui en enlever une seule, dans le moment même ce corps cesse d'être ce qu'il étoit, et devient un corps d'une combinaison toute nouvelle. Les Parties constituantes sont imperceptibles, parce qu'elles ne tombent sous aucun de nos sens.

PARTIES INTÉGRANTES. Ce sont les Molécules d'un corps formées par l'aggrégation des parties constituantes; les Parties intégrantes peuvent être séparées les unes des autres sans que le mixte qu'elles composent en soit altéré. Elles sont plus ou moins visibles, plus ou moins adhérentes les unes aux autres, ce qui occasionne dans les corps plus ou moins de divisibilité, de dureté, de fluidité, etc.

PHLOGISTIQUE. Feu élémentaire répandu partout, l'ame de la nature, le principe de la vie animale et de tout mouvement, substance très-simple, quoiqu'on ne puisse pas assurer qu'elle n'est point du tout composée. Supposons qu'elle

le soit, c'est assurément une des premières combinaisons de la nature.

PARTIES NOBLES. Terme d'Anatomie par le quel on désigne les organes absolument nécessaires à la vie, comme le cœur, le cerveau, l'estomac, etc.

PERISTALTIQUE. Mouvement vermiculaire propre aux intestins ; par ce mouvement ils sont tous comprimés de haut en bas, ce qui facilite le passage du chyle dans les veines lactées du mésantère, et en même-tems l'expulsion des excrémens par la voie ordinaire.

PHARMACIE. L'art de préparer les médicamens propres à la guérison des malades.

PHYSIOLOGIE. Science qui a pour objet les fonctions, les mouvemens, les facultés, en un mot tout ce qui regarde le corps humain.

PYSTILE. Partie de la fleur placée au centre du calice, et pour l'ordinaire entourée de ses étamines.

PYLORE. Orifice inférieur de l'estomac; c'est aussi le commencement des intestins.

RARÉFACTION. Terme de Physique qui signifie l'état d'un corps beaucoup plus étendu qu'il n'étoit auparavant, sans que

l'on se soit apperçu qu'il y soit entré aucune nouvelle matière. L'ascension de la liqueur dans le thermomètre est un effet de la Raréfaction.

RECTIFICATION, se dit d'une liqueur à laquelle on enlève un flegme surabondant; l'esprit de vin, les éthers, les huiles, sont sujets à la Rectification.

RÉSERVOIR de Pecquet. Petit sac formé d'une membrane très-mince; il est resserré par quelques liens qui l'entourent, et sa capacité est toujours proportionnelle au degré de compression qu'il éprouve; les veines lactées secondaires s'insèrent dans sa cavité; il donne naissance au canal thorachique.

SATURATION. Comme tous les corps en général ont plus ou moins d'affinité les uns avec les autres; qu'en vertu de cette loi ils tendent toujours à s'unir à ceux avec lesquels ils ont le plus d'affinité, lorsque cette tendance est satisfaite, il en résulte un repos: Un corps saturé refuse de s'unir en plus grande quantité avec le corps auquel il s'est joint, et c'est ce qu'on appele le point de Saturation. L'eau commune, par exemple, dissout une certaine quantité de sucre; cette

quantité une fois dissoute, vous auriez beau jeter dans cette eau une grande abondance de nouveau sucre, elle n'en dissoudroit pas un grain; c'est qu'elle est dans son point de Saturation.

SÉDIMENT, se dit des particules les plus pesantes d'une substance réduite en poudre ou autrement, et que l'on trouve précipitée au fond du vase après quelque tems de repos.

SEL. Un des trois premiers principes qui constituent les corps mixtes, selon les Chymistes qui distinguent une infinité de sortes de Sels.

SEL FOSSILE, ainsi nommé, parce qu'il se trouve tout formé dans la terre, comme les minéraux.

SEL GEMME. C'est le même que le précédent, mais on l'appèle Gemme du mot latin gemma, pierre précieuse, à cause de sa transparence.

SEL MARIN. C'est celui que l'on tire de l'eau de mer après l'avoir fait évaporer. Ces trois Sels ne diffèrent point entre eux de nature et de propriétés.

SEL ACIDE. La théorie des Sels est peut-être la plus étendue de toute la Chymie, et celle qui a le plus besoin d'être

bien éclaircie, ainsi nous ne pouvons donner qu'une idée imparfaite de toutes les substances salines. On entend communément par Sel acide un sel dont l'action est très-vive; tel est le Sel vitriolique, nitreux, etc.

SEL AKALI. On ne distingue ce Sel du précédent que parce qu'il est susceptible d'altération, et même de décomposition, son action est beaucoup moins vive, et en général ses propriétés salines moins sensibles.

SEL NEUTRE. Il participe de la nature de l'Acide et de l'Alcali, et paroît tantôt sous la forme de l'un, tantôt sous la forme de l'autre; il se décompose très-facilement par l'addition d'un Acide ou d'un Alkali quelconque.

SEL ESSENTIEL, SEL VOLATIL, SEL FIXE. On nomme ainsi trois sortes de Sels qu'on retire des végétaux. Le premier par cristallisation, le second par distillation, et le troisième par lixiviation et évaporation.

SOLIDES. On appèle ainsi les parties du corps qui ont quelque consistance, non-seulement les os, mais encore les muscles, fibres, nerfs et jusqu'au tissu des veines

et des artères; le sang, la bile, la lymphe, sont appelés fluides, et quand il se trouve une juste proportion entre les uns et les autres, c'est-à-dire que les solides n'agissent pas trop sur les fluides, ni les fluides sur les solides, il résulte de cette disposition un accord nommé équilibre, dans lequel consiste la santé parfaite.

SPÉCIFIQUE. Ce qui est propre à chaque individu, et qu'on ne peut attribuer à un autre; ainsi la pesanteur spécifique de l'air, c'est-à-dire qui est propre à l'air, n'est point la pesanseur spécifique de l'eau.

SQUIRRE. Quand une inflammation ne se résout ni ne suppure, si elle ne change en gangrène, elle se durcit en Squirre, c'est une tumeur dure sans nulle chaleur, sans rougeur, et indolente, qui siège principalement dans les glandes et dans la graisse.

STOMACHIQUE. Qualification que l'on donne aux médicamens jugés propres à soulager l'estomac.

STIGMA. Terme de Botanique; c'est le petit bouton ou extrémité supérieure du pystile piacé au centre du calice des fleurs.

STYPTIQUE, se dit des drogues et des

remèdes qui ont la vertu de resserrer. *Voyez* Astringent.

SUDORIFIQUE. Médicamens propres à exciter une abondante transpiration.

TEINTURE. Ce nom se donne en chymie et en Pharmacie à toutes les liqueurs spiritueuses qui se sont chargées de quelque couleur par la digestion de différentes substances ; ce sont, à proprement parler, des infusions dans des esprits ardens.

TONIQUE. Mouvement qu'il ne faut pas confondre avec le mouvement élastique, ni avec le mouvement musculaire des fibres. On entend donc par ce mouvement tonique la propriété que les fibres ont de se raccourcir, indépendamment de la distension, c'est-à-dire, sans avoir été distendus; cette propriété se trouve également dans les parties qui ne sont pas musculaires; Ce mouvement devient très-sensible dans les affections de l'ame un peu vives, dans la colère, par exemple, où l'action tonique augmente visiblement ; au contraire elle diminue sensiblement dans les affections soporeuses.

TORRÉFIER. Opération chymique par laquelle on dessèche fortement une graine,

une racine, un fruit, etc. jusqu'à ce que la substance devienne friable.

TRITURATION. C'est l'action par laquelle on broie, et on réduit en particules très-petites des substances molles, dures, compactes, en un mot de quelque substance qu'elles puissent être.

VILLEUX, se dit de tout ce qui est couvert de petits filamens en forme de poils. Tunique Villeuse, c'est celle qui tapisse tout l'intérieur de l'estomac.

VISQUEUX. Corps dont les particules sont tellement adhérentes les unes aux autres, qu'on ne peut les séparer que très-difficilement, parce qu'elles laissent toujours après elles un très-long fil. La glue, par exemple, est un corps très-visqueux.

VOLCAN. C'est le nom que l'on donne aux montagnes qui vomissent du feu.

Fin du second et dernier volume.

A VERSAILLES,

De l'Imprimerie de LOCARD fils, Avenue de l'Orient, N.° 42.

AVIS AU RELIEUR

Pour placer les Planches.

TOME PREMIER.

TOME II.



